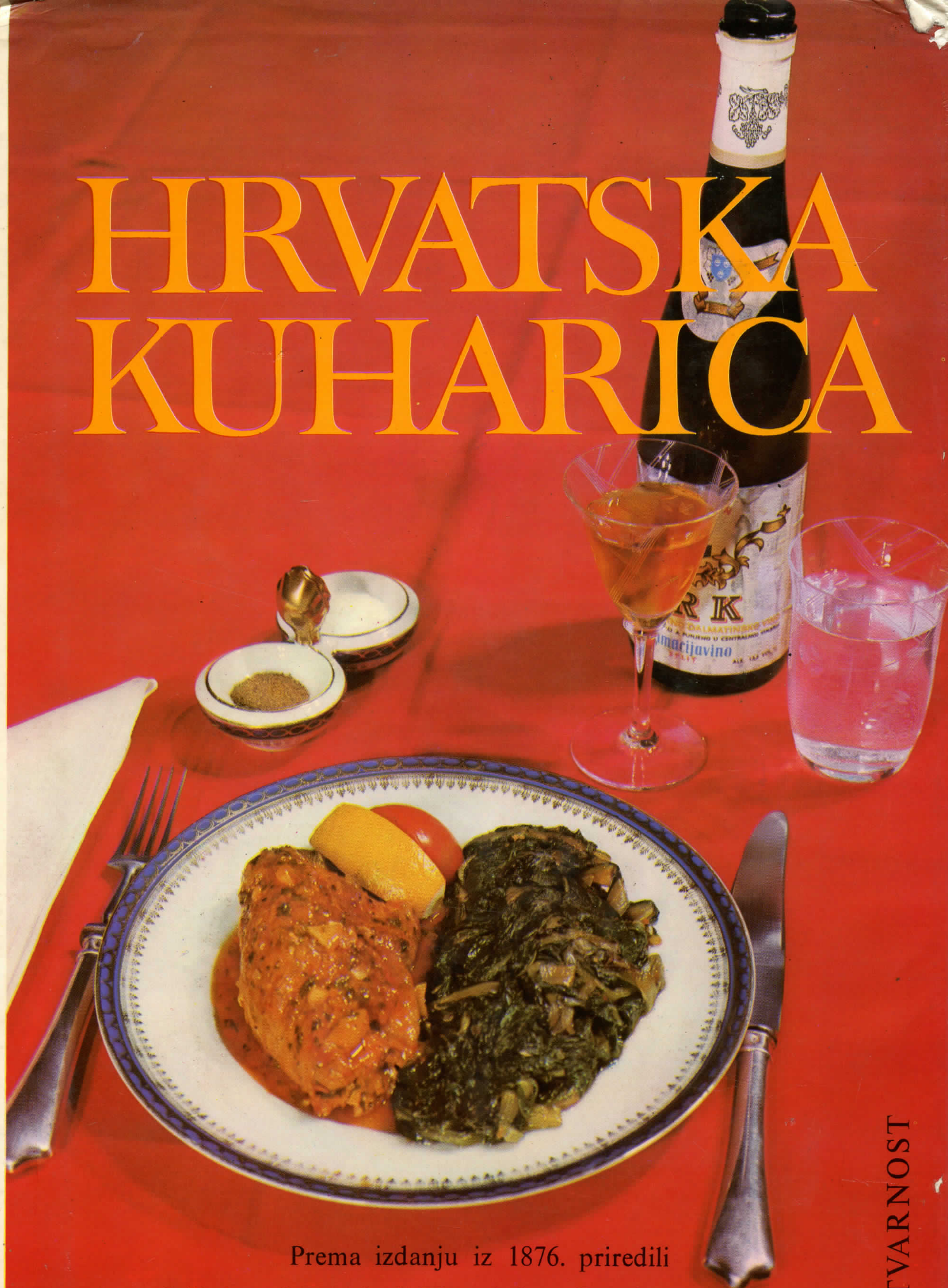


HRVATSKA KUHARICA

Prema izdanju iz 1876. priredili
Mirko Sagrak i Tomislav Boško

STVARNOST

HRVATSKA KUHARICA

Upravo o stotoj godišnjici dopunjenog izdanja **»Hrvatske kuharice ili pouke kako se gotove svakakva jela«**, što ju je priredio Đ. Deželić (1876), izlazi ovo dotjerano i prošireno izdanje, namijenjeno prvenstveno ljubiteljima domaće, prirodne ishrane, a istodobno i svakome tko želi na našem stolu ponuditi nacionalne specijalitete, koji su, stjecajem okolnosti, kroz dugi niz godina potisnuti jelima iz inozemnih kuhinja.

Iako se utjecaji kulinarskih vještina u međunarodnim razmjerima vrlo isprepliću, posebno u susjednim zemljama, ipak postoje neka određena obilježja, npr. francuske, talijanske, mađarske i drugih nacionalnih kuhinja, koja im daju određenu draž i privlačnost, ovisno o našim gurmanskim sklonostima.

Osim starih recepata, u ovu knjigu uvršteno je više od dvije stotine odabranih suvremenih recepata, tako da HRVATSKA KUHARICA može zadovoljiti svaku domaćicu u pogledu svih sastojaka koji jednu kuhinju čine prvorazrednom.

Nadamo se da će ova knjiga naići na dobar prijem ne samo u domaćinstvima već i u ugostiteljstvu, koje do sada nije pokazivalo dovoljno umješnosti da domaćeg i inozemnog gosta zadovolji »nečim posebnim«, tipičnim za ovo naše tlo.

HRVATSKA KUHARICA

Prema izdanju iz 1876. priredili:

Mirko Sagrak i Tomislav Boško

























HRVATSKA KUHARICA

HRVATSKA KUHARICA

Likovna oprema
Ferdo Bis

Fotografija na naslovnoj stranici i prilog u boji
Oldrih Kadrnka

Crno-bijele fotografije
Etnografski muzej, Zagreb

Tisak: Grafički zavod Hrvatske — Zagreb

HRVATSKA KUHARICA

Prema knjizi

HRVATSKA KUHARICA
ili pouka kako se gotove
svakakva jela
(u Zagrebu 1876)

Priredio i proširio

Dipl. ing. MIRKO SAGRAK
prof. na Višoj ekonomskoj školi
(smjer za ugostiteljstvo i turizam)
Zagreb—Pula—Osijek

Suradnik

TOMISLAV BOŠKO
šef kuhinje hotela »Dubrovnik«
u Zagrebu



STVARNOST
ZAGREB

SADRŽAJ

I OPĆI DIO

II

STARI RECEPTI PREMA »HRVATSKOJ KUHARICI«

III

DOMAĆI RECEPTI IZ HRVATSKIH KRAJEVA

PREDGOVOR

U nizu knjiga s receptima, objelodanjenih u posljednje vrijeme u nas, ima u pravilu više jela suvremene kuhinje, dakle kuhinje na koju su utjecale druge nacionalne kuhinje, a manje jela naše narodne kuhinje. Mi želimo s našom novom knjigom skrenuti pažnju naših domaćica na jela koja su bila suvremena prije stotinu godina, ali su tijekom vremena pala u zaborav. U tu smo svrhu zamolili našega stručnjaka na području ugostiteljstva i hotelijerstva, profesora Mirka Sagraka, da priredi novu kuharicu sa starim receptima i da ih prilagodi novim uvjetima, osobito što se tiče mjera u receptima. Izbor je pao na jednu od najstarijih kuharica štampanu u tadašnjoj Hrvatskoj, i to na onu koja nosi naslov: »HRVATSKA KUHARICA ILI POUKA KAKO SE GOTOVE SVAKAKVA JELA« objavljena u Zagrebu 1876. iz pera Đ. Deželića.[1]

Međutim, kuharice na našem jeziku izašle su još prije. Može se reći da je jedna od prvih kuharica ugledala svjetlost dana još 1813. Kuharicu je napisao Ivan Birling (zagrebački kanonik)[2] *pod naslovom »NOVA SKUPSLOŽENA ZAGREBEČKA ŠOKAČKA KNIGA VU ŠESTIH RAZDELENJIH ZADRŽAJUĆA 554 NAREDBE VSAKOJAČKE JESTVENINE PRIPRAVIJATI. IZ NEMŠKOGA NA HORVATSKO PRENEŠENA. VU ZAGREBU, 1813.« Vidi se, dakle, da u toj knjizi nema recepata naših narodnih jela, jer je riječ o prijevodu nama nepoznate njemačke kuharice. Takvim i vjerojatno drugim prijevodima kuharicâ, ponajviše iz njemačkog jezika, ali i mađarskog, ušli su u naše domove recepti njemačke i mađarske kuhinje (bolje reći austrijske, bečke kuhinje, a preko nje češke). Da je tomu tako može se svatko uvjeriti listajući »NOVU ZAGREBAČKU KUHARICU« Marije Kumičić, štampanu u Zagrebu bez oznake godine štampanja, no vjerojatno krajem*

[1] Đuro Deželić (1838—1908) hrvatski književnik, gradski senator u Zagrebu, autor većeg broja biografija ilirskih preporoditelja.

[2] Vidi Enciklopedija Jugoslavije, 1. sv. str. 582.

prošlog ili početkom ovog stoljeća. Tu, naime, stoji na naslovnoj stranici da je knjiga pisana »po Katarini Prato, Saint-Hylaire«, tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku.[1]

Desetak godina poslije izlaska naše »HRVATSKE KUHARICE« od Deželića, izlazi i »VELIKI SRPSKI KUHAR« 1878. u Pančevu i Novom Sadu od Katarine Pavić-Midžin.

Receptima »HRVATSKE KUHARICE« dodano je mnogo recepata narodnih jela iz raznih hrvatskih krajeva. Riječ je o prokušanim jelima koja su se davno kuhala, a i danas se kuhaju na selima i u gradovima.

Nadamo se da će naše domaćice rado prihvatiti ovu novu kuharicu i u njoj naći mnogo poticaja za kuhanje novih, a zapravo davno zaboravljenih jela.

Izdavač se i ovom prilikom zahvaljuje prof. Sagraku i visokokvalificiranom kuharu Tomislavu Bošku, šefu kuhinje u hotelu »Dubrovnik« u Zagrebu, za veliko zalaganje oko pripreme ove knjige.

IZDAVAČ

---

[1] 1909. izašlo je u Grazu i Beču 45. izdanje »Die Süddeutsche Küche« Katarine Prato u ukupnoj nakladi od 289.000 primjeraka.

Kako se gatove svakakva jela
ILI P

HRVATSKA KUHARICA

ILI

POUKA

KAKO SE GOTOVE SVAKAKVA JELA.

NOVO POMNOŽANO IZDANJE.

Vlastničtvo knjižare Karla Albrechta ml u Varaždinu.

U ZAGREBU.

ŠTAMPARNA DR. LJUDEVITA GAJA.

1876.

Naslovna stranica »Hrvatske kuharice« iz 1876. g.

I

OPĆI DIO

STOTINU GODINA STARI RECEPTI U HRVATSKOJ

Mala knjiga, koja je ugledala svjetlo dana prije ravnih stotinu godina pod naslovom »HRVATSKA KUHARICA ILI POUKA KAKO SE GOTOVE SVAKAKVA JELA«[1] otvara nam širok vidik ne samo u tadašnja jela, u načine prigotavljanja jela, korištenja mirodija, ukusa i drugo što je u vezi s kuhanjem nego i u razvoj jezika, porijeklo stručnih kuharskih naziva, u imenovanje raznih pomagala u kuharstvu, u uobičajene mjere tadašnjeg doba kao i u mnoge druge zanimljivosti. Iz receptura, količine namirnica, vrsta mirodija i obilja jela može se u neku ruku rekonstruirati ukus tadašnjeg vremena.

Posebnu pažnju zaslužuje ovelik uvod u spomenutu kuharicu. On se sastoji od nekoliko dijelova, poglavlja, iz kojih se jasno vidi kako se prije stotinu godina gledalo na prehranu, što se znalo o hranjivosti namirnica i o utjecaju pojedinih namirnica na zdravlje ljudi, itd. Uvod se sastoji od slijedećih dijelova:

— nauka o prehrani (nauk o hranitbi)
— nauka o posuđu koje se upotrebljava u kuharstvu
— nauka o namirnicama (nauk o jestvinah)
— kupovanje živežnih namirnica za smočnicu (kupovanje jestiva za spremnicu)
— pečenke u pravo doba, dakle u sezoni
— čuvanje živežnih namirnica (uzdržavanje jestiva)
— značenje nekih kuharskih izraza i
— jelovnici (jestvenici).

U onom dijelu uvoda koji govori o nauci o prehrani nalazimo postavke prema stanju razvoja medicinske i kemijske znanosti i gledanju na način prehrane ljudi. Naravno, tu susrećemo izraze koji su arhaični (npr. lučbar — kemičar; pranik — fosfor; solična — solna kiselina; ugljevičnina — ugljična kiselina; zlohranost — poteškoće u probavi itd.). Autor ove *Hrvatske kuharice* bio je, očito, načitan, jer spominje najpoznatije tadašnje fiziologe. Tako

---

[1] Prvo izdanje štampano je 1868, a drugo, popunjeno, 1876, u štampariji dra Ljudevita Gaja u Zagrebu.

citira tadašnjeg velikog znanstvenika J. Moleschotta[1], koji smatra da je dnevna prosječna potreba hranjivih tvari: 130 g bjelančevina, 84 g masnoće i 404 g ugljikohidrata; odnosno, K. Voita[2] koji je pošao dalje, pa je utvrdio da minimalni dnevni obroci u prosjeku moraju sadržavati:

	bjelančevina,	masnoća	uglj. hidr.
	u gramima		
za naporna radnika	137	173	652
za srednjeg radnika	118	56	500
za uznika (zatvorenika)	85	39	300

Kako se shvaćanje o zdravoj prehrani izmijenilo tijekom stotinu godina vidi se najbolje u usporedbi sa sadašnjim mjerilima za prosječnu dnevnu potrebu, a koja vrijede za razvijene zemlje:

	bjelančevine,	masnoće,	uglj. hidr.
	u gramima		
radnik koji obavlja veoma težak rad	90—100	80—100	700—800
radnik koji obavlja srednje težak rad	80— 90	60— 80	500—700
obični radnik	60— 80	50— 60	400—500

U nauci o prehrani »Hrvatske kuharice« ističe se da su ljudskom organizmu još potrebne mineralne soli, a kako autor naglašava — osobito kalcij i fosfor. Naravno, o vitaminima nema govora, jer su prvi vitamini otkriveni tek krajem prošlog stoljeća.[3]

Osnovna namirnica tadašnje prehrane bilo je meso. Čitajući recepte vidi se da su obroci obilovali mesom. Za meso kaže autor *Hrvatske kuharice* doslovno:

»Mesom se može čovjek ugojiti tj. može mnogo mesa, jakih mišica dobiti, a ne će utoviti, ne će sala zametnuti. Ako tko više mesa jede nego mu treba za doknadu potrošene snage, ako se dakle u njem odviše krvi pravi te su njom žile prepunjene, krv

[1] J. Moleschott (1822—1893), fiziolog i profesor u Heidelbergu, Rimu, Zürichu i Turinu. Njegova najpoznatija djela: *Fiziologija namirnica* (1850), *Fiziologija izmjene tvari* (1851), *Kružni tok života* (1852). Zastupao je materijalistički pogled na svijet.

[2] K. Voit (1801—1870), fiziolog i sveučilišni profesor. Njegova najpoznatija djela: *Istraživanja o utjecaju kuhinjske soli, kave i pokretanje mišićja na izmjenu tvari* (1860), *O teorijama ishrane životinja* (1868), *Prehrana u javnim ustanovama* (1876), *Fiziologija izmjene tvari i prehrane* (1877) i dr.

[3] Vitamin B_1 otkrio je nizozemski liječnik Eijkman 1897.

navaljuje sad u glavu, sad u pluća, sad u doljnju stranu tijela pak eto ti zlatne žile!«[1]

Kao najbolju hranjivu namirnicu spominje se mlijeko: »... jer sadržaje sve čovječemu tijelu za hranu i vrućinu potrebne lučbene tvari i to u pravom razmjerju«.

Od povrća se cijenio grah, grašak i leća, dok zeleno povrće »... želudac malo probavi te se isto smatra više nadjevom želudačnim; dakako mrkva i repa imadu i nešto hraniva«.

Danas fiziolozi smatraju da treba što više smanjiti potrošnju kruha, a povećati potrošnju bjelančevina. Prije stotinu godina kruh i tjestenina bili su važan sastavni dio prehrane. Drugim riječima, tadašnja je prehrana sadržala mnogo škroba, bolje reći ugljikohidrata, jer se trošilo i mnogo šećera. To se vidi po velikom broju recepata za kolače i slastice, a i po tome što su se mnoga druga jela sladila šećerom.

Pisac se također osvrće na rezultate istraživanja liječnika o probavljanju raznih namirnica, pa spominje slijedeće:[2]

kuhana riža i hladetina	1 sat
pastrva i slatka sirova jabuka	1 1/2 sata
kuhano mlijeko, kisela sirova jabuka kuhana salata i meko kuhano jaje	2 sata
sirovo mlijeko, odojak, grah	2 1/2 sata
pirjana govedina	2 3/4 sata
kuhana govedina, šunka, ostale slatkovodne ribe, kuhana perad i pšenični kruh	3 sata
kuhani krumpir, sir, grašak, leća, repa, tvrdo kuhano jaje	3 1/2 sata
svinjetina, gljive, dinja, pečena guska i teletina	4 sata
domaća patka	4 1/4 sata
divlja patka	4 1/2 sata.

Autor daje, pored ostalog, preporuke domaćicama i o količini jela tijekom godine, pa kaže da je zdravlje usko povezano s izborom namirnica i količinom jela. U ljetno doba, veli autor, treba manje hrane nego zimi.[3]

U narednom poglavlju daju se upute o izboru i upotrebi kuhinjskog posuđa. Prije stotinu godina upotrebljavalo se za kuhanje lončarsko, bakreno, mjedeno, kositreno i željezno posuđe.

---

[1] *Hrvatska kuharica,* 2. izdanje, Zagreb 1882. str. 24

[2] Item, str. 26

[1] Item, str. 21 i 22 »Reći bi, da kod nas ima mnogo ljudi, osobito kad je velika vrućina, groznicu, zato što ljudi nepaze na to, da čovjek ljeti treba manje hrane nego zimi, te tako jeduć u najvećoj vrućini onoliko koliko usried zime, prepunjuju si želudac i navlače groznicu na vrat.«

Za bakreno posuđe rečeno je da u dodiru s kisikom i kiselinama nastaju otrovni spojevi. Bakreno je posuđe sve do početka XVIII stoljeća bilo vrlo cijenjeno zbog svoje ljepote i trajnosti. No poslije nestaje bakreno posuđe iz kuhinja ukoliko nije s unutarnje strane prevučeno kositrom. Zbog zaštite zdravlja ljudi autor preporučuje da se bakreno posuđe ukloni iz kuhinje.

Mjedeno je posuđe isto tako štetno za zdravlje kao i bakreno. No unatoč toj opomeni mjedeni mužari za tucanje papra, šećera, klinčića i dr. ostali su u kuhinjama sve do kraja drugog desetljeća našeg stoljeća, kada su zamijenjeni porculanskim mužarima.

Željezno je posuđe bilo ili od lijevanog željeza ili od željeznih ploča. Iznutra je bilo pocakljeno (emajlirano). Autor preporučuje domaćicama željezno posuđe, jer se u njemu može bez opasnosti za zdravlje prigotoviti jelo na najrazličitije načine. Upozorava, međutim, domaćice da ne upotrijebe ono željezno posuđe u kojemu je caklina napukla ili djelomično otpala, budući da u tom slučaju razne kiseline što se nalaze u jelu dolaze u dodir sa željezom, pa tako stvaraju otrovne spojeve. Osim toga može komadić cakline otpasti, pa se pomiješati s jelom. Proguta li se tako caklina, mogu nastati oštećenja u grkljanu i želucu, pa i u crijevima. Autor upućuje domaćice i u to kako treba ispravno očistiti emajlirano posuđe; dakle, ne strugati oštrim predmetom, jer se može caklina oštetiti.

Autor *Hrvatske kuharice* odbacuje upotrebu kositrenog posuđa u kuharstvu, jer se kiseline u hrani vežu s kositrom i stvaraju otrovne spojeve.

Nas ne smije začuditi činjenica da se u kućanstvima tadašnje Hrvatske već upotrebljavao Papenov lonac[1], koji se prema *Hrvatskoj kuharici* ne naziva Papenovim loncem, nego parnim loncem. Bit će da ti lonci nisu tada još bili u masovnoj upotrebi, jer autor na pitanje »Ne će li takav lonac puknuti?« odgovara ovako: »Toga se ne treba plašiti. Svaki lončić je tako sagrađen, da kad bi se u njem razvila prevelika vrućina, nadignuo bi se na poklopci drugi poklopčić i para bi onuda izletila, a to je znak za kuharicu, da je vrućina prevelika i da joj treba lonac malo odstraniti.«[2]

Prije stotinu godina lončarsko je posuđe u domaćinstvima bilo najpoznatije i najomiljenije. U njemu se moglo kuhati, pirjati i peći u pećnici. No autor *Hrvatske kuharice* upozorava domaćice da ne upotrebljavaju ono lončarsko posuđe koje je s unutrašnje strane presvučeno olovnim emajlom, jer je ono opasno za zdravlje.

Prije nekoliko stoljeća, pa i prije stotinu godina, upotrebljavale su domaćice u kuhinji i drveno posuđe za čuvanje nekih namirnica, npr. brašna, graha, luka i dr. ali i za prigotavljanje

---

[1] Denis Papin, francuski fizičar (1647—1712), pronašao hermetički zatvoren lonac sa sigurnosnim ventilom za kuhanje uz povišen tlak.

[2] Item, str. 31

nekih jela, npr. za miješanje tijesta. Znalo se već tada da je drveno posuđe, ako se dobro očisti, higijenski najpovoljnije.

Za spremanje svinjske masti i konzervirane svinjetine (u masti) upotrebljavali su posuđe od kamenštine.

U našoj *Hrvatskoj kuharici* posvetio je autor posebno poglavlje prostiranju stola. Očito je da se u stotinu godina gotovo ništa u tom pogledu nije izmijenilo. Tako ima uputa kako se postavljaju tanjuri i pribor za jelo. Posebno se upozorava da se tanjuri za topla jela prethodno zagriju i da se stol okiti cvijećem. Ukoliko se zdjela s jelom ne stavi na stol, treba gostu nuditi jela sa zdjele s lijeve strane. Ponuda s desertom može uslijediti tek kad je stol raspremljen svime što sada više ne treba, dakle valja pospremiti soljenke, košarice za kruh, očistiti stol od mrvica itd.

Vrijedno je spomenuti upute u pogledu kupovanja namirnica i spremanja za zimu. Već je tada postavljeno pravilo da treba kupovati samo svježe namirnice. U tom smislu ima i više uputa, npr. za kupovanje jaja, povrća, slanine itd. Tako se, na primjer, preporučuje domaćicama da kupuju samo krupni češnjak, tvrde glavice kupusa, čvrstu i zrnatu svinjsku mast, krupna jaja, zdrav krumpir bez pjega, svježe povrće, korijen hrena srednje veličine bez manjih krakova, tvrde rotkvice itd.

Posebno se upućuju domaćice kada valja kupovati meso, perad, divljač, ribe i rakove. Evo nekoliko izvoda od tih uputa:

bravetina od srpnja do prosinca
janjetina od svibnja do rujna
fazan od listopada do travnja
domaća guska od rujna do veljače
domaće mlade guske od lipnja do srpnja
jarebice od rujna do siječnja
odojci kroz cijelu godinu
prepelice u jesen
pastrve kroz cijelu godinu
purice od listopada do veljače
domaće patke od kolovoza do veljače
divlje patke u jesen i zimi
potočni rak od svibnja do rujna
svinjetina od listopada do ožujka
srna kroz cijelu godinu
šljuke u proljeće i jesen
vepar ili divlje prase od studenog do veljače
žabe u proljeću.

Budući da prije stotinu godina još nije bilo hladionika, sadrži *Hrvatska kuharica* upute kako treba čuvati razne namirnice, a osobito one koje se brzo kvare. Neke od tih uputa vrlo su zanimljive i mogu još danas biti od koristi, ukoliko domaćice nemaju hladionika ili ako ih treba čuvati u vikendicama gdje još nemamo hladionika.

Svježe se mlijeko neće zgrušati ako se pomiješa s nekoliko kapi hrenova soka.

Maslac se može sačuvati ako se pomiješa mješavinom od 3 dkg soli, 1 dkg šećera i 1 dkg salitre (ova smjesa vrijedi za pola kg maslaca). Tako prepariran maslac drži se nekoliko mjeseci i na vrućini od preko 40° C.

Jaja se dugo drže ako ih domaćica stavi u vapneno mlijeko i čuva na hladnom mjestu (u podrumu).

Usred ljeta čuvali su svježe mlijeko tako da su ga stavili u posudu i prelili kiselim mlijekom. Kiselo mlijeko treba svakog drugog dana izmijeniti.

Jetra se čuvaju najbolje u mlijeku i spremaju na hladno mjesto.

Poslije ovih uputa slijedi objašnjenje kuharskih termina i jelovnika. Autor je priložio nekoliko jelovnika iz kojih se može razabrati da su glavni obroci, tj. ručak i večera, bili vrlo obilni u pogledu izbora jela.

Prvo izdanje *Hrvatske kuharice* izašlo je baš u vrijeme kad je bivša Austro-Ugarska pristupila metarskoj konvenciji[1], pa stoga ima u prvom i drugom izdanju još starih mjera. Uglavnom je riječ o mjerama za težinu i sadržinu. Tako je tada temeljna mjera za težinu bila funta koja se dijelila u 32 lota. Jedna funta (koja je vrijedila u tadašnjoj Hrvatskoj) težila je 56 dkg. Osnovna mjera za sadržine u kuharstvu bio je »sajtlik«. Jedan sajtlik imao je 20 lota ili 35 dkg vode (1 kg vode jednak je 1 litri vode). U receptima ove kuharice nisu mjere dosljedno označene, pa tu ima novih metričkih i starih mjera.

Podjela jela ili recepata za jela u *Hrvatskoj kuharici* posve je drukčija nego u našim suvremenim kuharicama. Prije svega, posve je drugi pristup za klasifikaciju jela, a osim toga podjela je mnogo brojnija no što je to danas uobičajeno.

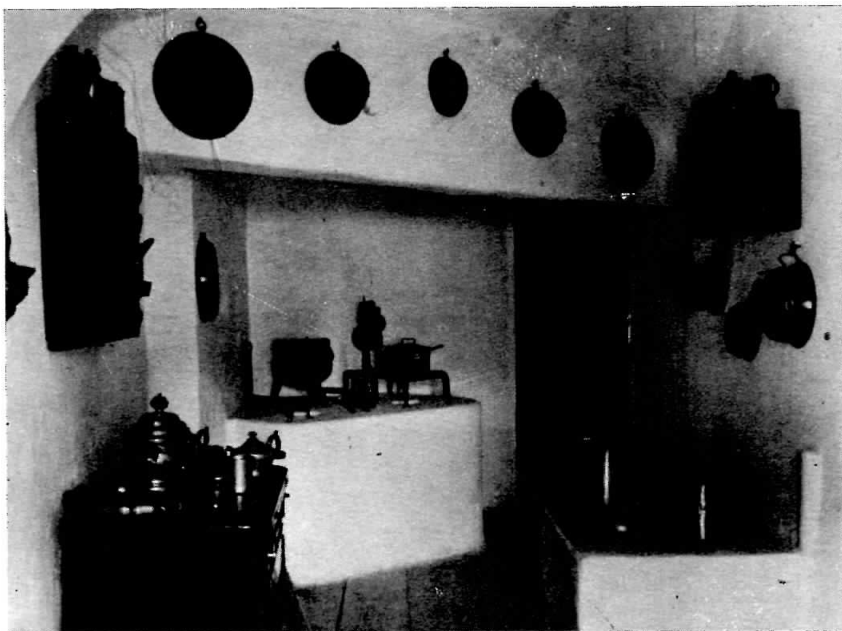
Kako ćemo poslije vidjeti, u toj kuharici nema jela, dakle, recepata za morske ribe, morske rakove, ni jela koja se priređuju u Dalmaciji, Istri i Hrvatskom primorju. Nedostaju također jela koja narod prigotavlja u Slavoniji. To se može donekle objasniti poteškoćama u dopremi jadranskih riba u sjeverne predjele tadašnje Hrvatske. Željezničke veze još nije bilo, niti je bilo kamiona, a doprema kolima s konjskom spregom trajala je odveć dugo. U trgovinama i u domaćinstvima nije tada još bilo hladionika, pa se riba ne bi mogla ni čuvati. Potrošnja ribe na našem Jadranu tada je imala samo lokalno značenje. Bakalar je jedina morska riba koja se pripremala u ono vrijeme u srednjoj Evropi, pa prema tomu i u sjevernoj Hrvatskoj i Sloveniji. To je razumljivo jer je bakalar uvezen iz Norveške kao sušena riba, pa se u tom

---

[1] Metarski sustav uvela je najprije Francuska 1795, a metarska konvencija donesena je 1875. Ima još mnogo država koje nisu prihvatile metarski sustav.

stanju mogao transportirati i uskladištiti. Spomenuti treba još i sardine, tj. konzervirane srdjele u ulju, koje su već tada bile na tržištu.

S druge strane začuđuje velik izbor mirodija i začina. Čini se da se tada u kuharstvu upotrebljavalo mnogo više mirodija i začina nego danas. I to je shvatljivo jer se zna da su mirodije i začini već prije tri stotine godina bili važne ingredijencije kod kuhanja u zapadnoj, srednjoj i južnoj Evropi. Jela su bila tada mirišljiva i imala su posve drugi okus nego danas. Međutim, u mnogim zemljama i krajevima Evrope pripremala su se jela na drugi način, a to se sve do današnjeg dana sačuvalo. Taj specifični način prigotavljanja jela jeste temelj raznih nacionalnih kuhinja. No te nacionalne kuhinje nisu bile, niti su danas, izolirane, pa prodiru i u druge susjedne zemlje i krajeve. To se lijepo vidi listajući recepte *Hrvatske kuharice*. Evo samo dva primjera. U Hrvatskoj kuharici nalazimo nekoliko tipičnih jela češke kuhinje, npr. palačinke, a i jela tzv. bečke kuhinje, npr. neke torte, carski drobljenac, bečki odrezak i dr. Svjedoci smo da su neka jela naše jugoslavenske kuhinje prodrla u Evropu i u neku ruku postala sastavnim dijelom kuhinje nekih zemalja. Tipičan primjer za to jesu ćevapčići, ražnjići i pljeskavica. Ta se jela mogu dobiti u restoranima od Norveške i Švedske do Austrije.



Građanska kuhinja iz 19. stoljeća (Gradski muzej Varaždin)
Snimio: Viktor Plavec

Autor *Hrvatske kuharice* podijelio je jela u slijedeće skupine: mrsne i posne juhe (juhe s mesom i juhe bez mesa), a posebno je poglavlje posvećeno juhama za bolesnike.

Slijedeća skupina jela jesu »zakusci« (Assietten) koji se dijele na zakuske od mesa i na zakuske bez mesa. Izbor tih zakusaka jeste vrlo obilan i nimalo skroman. Evo nekoliko primjera: gušća jetra, pirjana patka, prženi golubovi, pečen odojak, pile s paprikom, svinjska glava, teleća glava, teleći mozak, zec, jarebice, prepelice, »polievka s butinom i pečenim korunom« (ragu sa šunkom i pečenim krumpirom), šljuke, šaran na razne načine, štuka, som, nadjeveni puževi, riblje kobasice, nadjevena jaja, jaja nadjevena rakovima, itd.

Novo poglavlje odnosi se na jela od govedine. Tu se vidi utjecaj francuske kuhinje (npr. Boeuf à la mode), talijanske kuhinje (npr. Stufato), ruske i nizozemske kuhinje. Posebno su zapisane garniture uz govedinu (izvorno: goveđi vienac).

Garniture uz govedinu sastoje se od mahuna, »kupovnih makaruna«, valjušaka od krumpira, gljiva, kupusa, šparoga, artičoka.

Po izboru umaka, čini se da su tada umaci bili »moderni« i pravili su se od raznih sirovina: češnjaka, luka, limuna, hrena, mrkve, kiselice, krastavaca, kopra, rajčice (zlatnih jabuka), peršuna, poriluka, jabuka, krumpira, ribiza, šipka, dunja, sardela, žumanjaka, rakova, badema itd. Svi su ti umaci bili pikantni, jer je valjalo dodati raznih mirodija i začina.

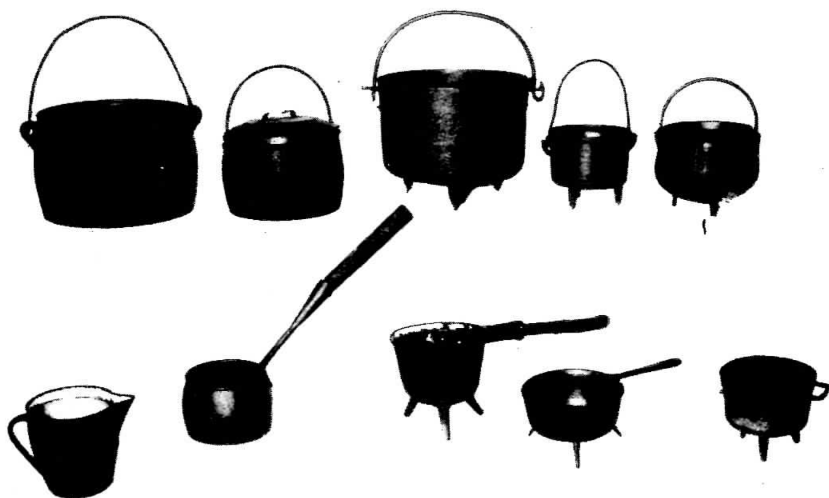


Starinsko nisko ognjište s napom — u kutu prigrađena peć (Vrbnik)

Za variva (od svakog povrća) daje autor zanimljivu uputu. Naime, on preporučuje domaćicama da za kuhanje povrća upotrebljavaju »mekanu vodu« tj. »potočnicu« (vodu iz potoka, što se danas ne može više učiniti jer su i potoci zagađeni) ili kišnicu jer se u toj vodi »bolje« kuha povrće, osobito grah, bob, grašak i leća. Ima tu nekih variva kojih danas u praksi više nema, npr. artičoke, nadjeven krumpir, kiseli kupus s ikrama šarana, kiseli kupus s mesom štuke, kiseli kupus s rižom, kupus s jabukama, krumpir sa sardelama, »špinac s muškatnim cvijetom«, celer s vrhnjem, koraba s kestenom, kopriva i dr.

U *Hrvatskoj kuharici* nalazimo poseban termin »varivni oblozi«; to su ponajviše složena jela od mesa i iznutrica što se uslužuju uz varivo. Očito je da su domaćice tada imale mnogo vremena za kuhanje, jer među tim varivnim oblozima ima dosta recepata koji zahtijevaju mnogo vremena, npr. prigotavljanje kobasica od mozga, kobasica od mesa šarana i dr.

Slijedeće poglavlje nosi naslov »jušad« (danas: ujušak). I tu ima dosta jela koja se danas praktički teško mogu prigotovljati, npr. »pilići s krvnom umakom«, za što treba imati živih pilića i prilikom klanja posebno pospremiti krv. Tadašnji pojam »jušad« imao je mnogo šire značenje nego naš sadašnji pojam »ujušak« jer obuhvaća, pored ostalog na primjer: piliće s umakom od naranča, pileći paprikaš s »cielimi zlaćanim jabučicama« (rajčicama), paprikaš od pečurica, nadjeven puran, pirjane golubove, teleću glavu u umaku, »upirjanjena pisana pečenka«, »pikat«



Kuhinjski pribor — posuđe — u prvom redu od lijeva na desno: pinjata, pinjata, lonac, pinjata-trepije, pinjata. Drugi red: lončić, kasarol, intijančić (Lošinj)

(fileke), divlje prase itd. Kako se vidi, u toj su skupini uključena i pečena mesa.

Za moderne kuharice neobični su i slijedeći napisi nekih poglavlja, kao npr. »nadjevi i mješalice«. Tu je riječ o nadjevenom mesu i nadjevenim iznutricama (npr. nadjevene pržolice, nadjeveni teleći želudac, nadjevena slezena, nadjevena janjeća rebarca, puding od zeca itd.)

Poglavlje o »vrućim tjesteninama« obuhvaća jela od tjestenine, ali i riže s mesom i druga jela od brašna.

Posebno poglavlje sadrži recepte koje autor ukratko naziva »pečenke«. Tu su jela od domaće peradi, teletine, janjetine, svinjetine, pernate i dlakave divljači.

Za salate ima recepata koje su danas izašle »iz mode«, npr. salata od kupusa sa slaninom, salata od povrtnice, jagoda, artičoka i dr.

Prema receptima za kompote jasno je da su tadašnje domaćice same pravile raznovrsne kompote.

Vrlo mnogo recepata ima za jela od slatkovodne ribe. Dok danas pripremamo uglavnom pastrvu, šarana i soma, prije stotinu godina izbor riba bio je znatno veći, jer ima recepata za štuku, morunu, kečigu, menjaka, linjaka, jegulju, a ovamo idu i puževi. Naše su rijeke i potoci bili tada bogati ribom. Spomenuti treba i velik broj recepata za prigotavljanje žaba, potočnih rakova i puževa.

Uz ribu predlaže autor veći broj garnitura (»ribljih vienaca). Prema tomu se tada uz ribu usluživalo slijedeće: jaja, »makaruni sa sardelami«, »valjušci od koruna« (krumpira), riža na mlijeku (?), riblja jetrica, kobasice od špinata, cvjetača, grašak, mahune, artičoke, kobasice od salate (?) i dr. Uz ribu su se usluživali i topli umaci, npr. od papra, nizozemski i francuski umak. Od hladnih umaka uz ribu preporučuje autor umak od kavijara, sleđa, borovice, muštarde, kopra, jaja itd.

Jela od brašna prilično su u *Hrvatskoj kuharici* specijalizirano podijeljena. Prvo, autor spominje »tjestenine«, i to »neosladorena i jednostavna«. Ovamo se ubrajaju: žganci, rezanci s različitim dodacima (vrhnjem, maslacem, sirom), razni valjušci (od krupice, žemljâ, sa slaninom, s mesom štuke, s bademima, s mesom od raka, s jetrima i dr.), razni žličnjaci, razne »mutvare« (drobljenac), »savitnjaci« (savijače) npr. s vrhnjem, s bademima, od krupice, od žemljâ, sa špinatom, sa sirom, palačinke, gibanica, bazlamača, tarana, pogačice, popara, cicvara i drugo.

Posebno su odijeljeni recepti pod nazivom »skvasne tjestenine« (od diganog tijesta), pa »pite«, »podvarci« i »prohe« (torte). Činjenica da tu ima vrlo mnogo recepata govori da su naši pradjedovi i prabake voljeli »kolače«. Iz recepata se vidi da ta jela nisu bila jeftina, jer se trošilo mnogo jaja i maslaca te mirodija. Neka slatka jela imaju za naše današnje pojmove čudnovata imena. Kuriozititeta radi dajemo ovdje recept za jedno takvo neobično jelo, to jest tortu:

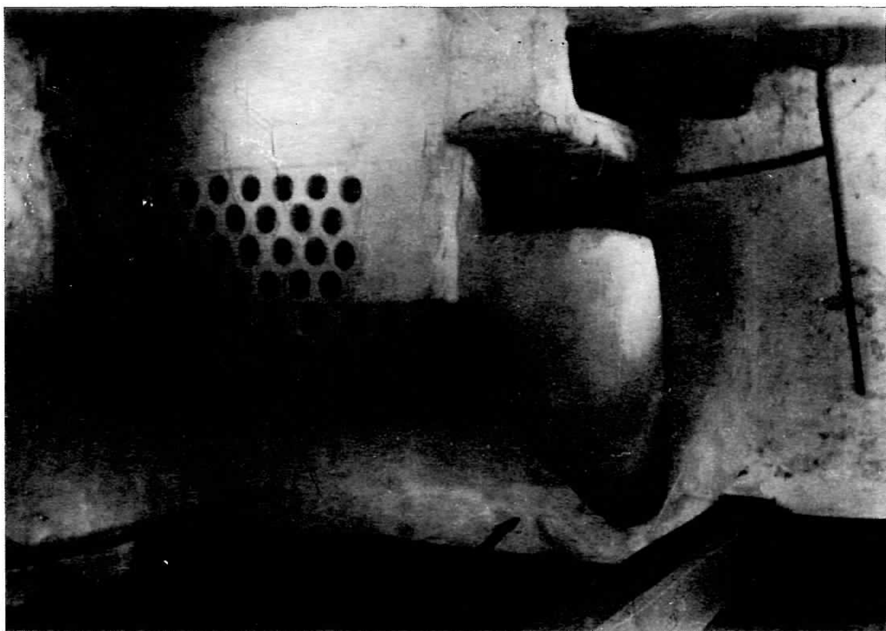
Crna krušna torta

56 deka stučenih badema, 56 deka sladora, 11 jaja i 12 žumanceta, jedno za drugim zamiešaj, zatim 21 deka dobro spečena i prosijana drobtinja od crna kruha, 2 ploče čokolade, koricu od jednog limuna i jedne naranče, malo stučena karamfilja, malo cimeta, sok od naranče i sve dobro smiešaj, zatim dobro vinom poškropi i smoči, a kad dobro smiešaš bademe i slador, smiešaj i drobtinje i ostalo što spada; zatim uspi u tiganj za prohe i speci, a onda uriesi kakvim hoćeš sladorom.

Sitne kolače naziva autor »slastice«. Tu ima originalnih narodnih recepata, ali, i dosta iz bečke kuhinje.

Prije stotinu godina pravile su domaćice sladoled u svojim kuhinjama. Autor *Hrvatske kuharice* daje iscpne upute kako se pravi sladoled i što je u tu svrhu sve potrebno. Naravno, uz to ima i dosta recepata za pravljenje raznovrsnih sladoleda, npr. od čokolade, mlijeka, ananasa, jagoda, malina, lješnjaka, kave, punča, naranče, limuna, ribiza, pa od drugog voća, ali i od ružinih latica. Eto recepata za »ružični sladoled« u originalu:

»Načupaj od crvene ruže cvietnih listića, skoši ih za tri šake, metni u 5 decil. kuhana mlieka, da časak prokipe, onda procijedi kroz platnenicu u šerpu, na to dodaj 14 deka stučena sladora i malo ciela cimeta, metni šerpu na žeravicu da kipi, dok se liepo nesgustne, onda uzmi s ognja, da se malo ohladi, zatim dobro umiješaj 8 žumanaca, pa opet stavi šerpu na slabu žeravicu i žicom



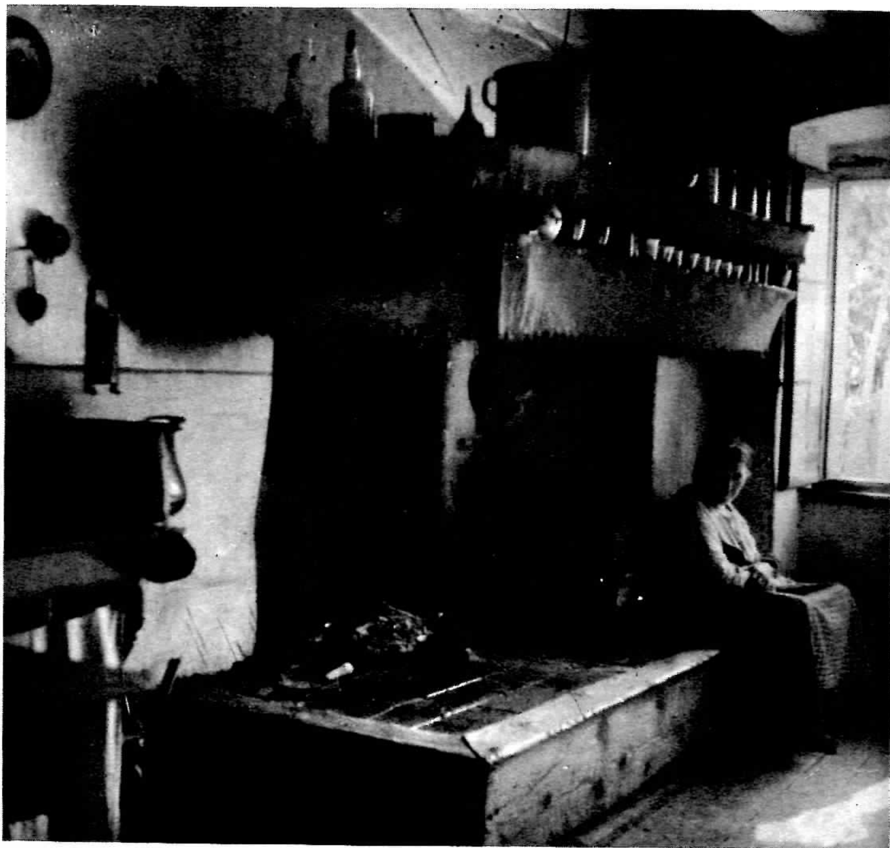
Peć s ognjištem i priborom — prijeklad, pomagalo za stavljanje lonaca u peć (Trg kod Ozlja)

hitro razbijaj, dok se nesgustne, a onda preruči u drugu šerpu i miešaj, dok se izhladi, prociedi kroz sito itd.«

Budući da prije stotinu godina još nije bilo prehrambene industrije za preradu voća u marmelade i slične proizvode, to naša kuharica daje recepte kako se u domaćinstvima može prigotoviti »pekmez«. Ti se recepti uglavnom poklapaju s našim sadašnjim receptima.

Hrvatska kuharica sadrži na kraju poglavlje o stimulansima, pa objašnjava kako valja kavu pržiti, mljeti i kuhati. Slijede upute za kuhanje čokolade, kakaoa i čaja te raznovrsnih punčeva.

Hrvatska kuharica pisana je jezikom kako se prije stotinu godina govorilo i pisalo. Čitajući tu knjigu nailazimo na mnoge riječi koje su danas posve iščezle iz govora i pisma. To je ujedno dokaz da je jezik živ, da se mijenja. Iz te smo knjige izvadili najzanimljivije pojmove, pa smo ih kao rječnik dodali ovom kratkom prikazu naše stare kuharice.



Komin s ognjištem i krušnom peći (Vrbnik, otok Krk)

NAZIVI U IZDANJU IZ 1876. g.

Bistranga — pastrva

Crljenac — luk, crveni luk
crveni grozdić — ribiz

Čena — češanj češnjaka
četrun — limun

Divljačina — divljač
drobtinja — mrvice

Funta — mjera za težinu (56 dkg)

Gardunica — artičoka

Hlap — para
hospot — jelo od povrća i jezika
hranitba — prehrana

Inkaštirka — škrob

Jedatan — jestiv
jestvenik — jelovnik
jestvina — jelo, slijed jela
jušad — ujušak

Kavovar — sprava za kuhanje kave
kiselik — kisik
kiseljača — kiselica
kolačnik — lim za pečenje kolača
korun — krumpir
krap — šaran
krop — vrela voda
kunac — kunić
kus — komad

Ločika — zelena salata
loptina — balon
lot — mjera za težinu (nešto više od 17 g)
lučba — kemija
lukovača — graničarsko jelo od kuhanog luka
lukovica — staro graničarsko jelo od luka

Makaruni — makaroni
melja — brašno
merga — uljana pogača
merlina — mrkva
mezdra — sredina ploda
mjedenra — bakreni oksid, patina
mjerica — mjera za tekućine (35 dkg vode)
mutvara — drobljenac

Nostvica — kečiga

Oblog — prilog
ocvrci — čvarci
oponica — opna
oprnjak — plućica
osep — graničarsko jelo od kuhanih šljiva

Pikati — fileki
pitati — toviti
pločevina — lim za pečenje
pomuža — svježe mlijeko
ponjica — tavica
ponjva — šerpa
popečak — odrezak
potočnica — voda iz potoka
povitica — savijača
pranik — fosfor
pražetina — kajgana
predobjed — doručak
prgišće — pregršt

Razbieliti — zagrijati, otopiti mast
rtast — šiljast

Sajtlik — mjera za tekućine (oko 3 dcl)
skrob — graničarsko jelo od pšeničnog brašna
slatka korica — cimet
snježilo — žica kojom se tuče bjelanjak
soličnica — solna kiselina
spačno — želirano
stolovina — stolni pribor
strena — staro jelo od brašna, jaja i mlijeka
sušci — grožđice

Špinac — špinat

Tenfati — pirjati ili kuhati u zatvorenoj posudi
tonjik — dušik
treska — bakalar
tuhnjivo — užeženo
tuk riblji — riblji tran
tunja — dunja
tustina — masnoća
tvorilo — zatvorena posuda za kuhanje u pari

Ugljevičnina — ugljična kiselina
ugljevik — ugljik
ukret — koraba
umačnica ili umašnica — zdjelica za umak
upačati — staviti u aspik
uždiv — upaljeno, užeženo

Vapnjenjača — tvrda voda
varica — ričet
vienac — garnitura
vinotok — mošt

Začin — zaprška
zaja — jelo od tijesta i mesa
zapražak — zaprška
zdenčina — voda iz zdenca
zeleni pasulj — mahuna
zlaćane jabuke — rajčice
zlohranost — probavna poteškoća
zrak — plin

Žara — kopriva
židčina — gusta tekućina
žigavica — kopriva
živalj — kisik

OSNOVE NAUKE O PREHRANI

Mnogi se ljudi pitaju što valja učiniti protiv gojaznosti. Često pribjegavaju raznim »kurama za mršavljenje« ili pak formalno gladuju ili traže — u novije vrijeme — spas u sauni. Kure za mršavljenje mogu biti uspješne, ali obično je to kratkog vijeka, jer se nakon izvjesnog vremena ljudi ponovno hrane kako su to prije kure bili navikli. Gladovanje pak može prouzrokovati i teže poremećaje i oboljenja, jer organizam zahtijeva minimalne količine hranjivih tvari, odnosno minimalni broj kalorija. Istina da se duljim boravkom u sauni (svakako s prekidima!) gubi na težini znojenjem, ali — na žalost — poslije toga, redovito se pojavljuje žeđ i tek, pa tako organizam ponovno dobiva na kalorijama.

Stoga kažu stručnjaci da je najdjelotvornija borba protiv gojaznosti razumna i po kalorijama ograničena prehrana. Drugi način borbe protiv gojaznosti jeste kretanje, rad, rekreacija, sport. Poznato je svima koji se bore protiv gojaznosti da se brzo i lako dobija težina, no sporo se gubi. Stručnjaci su izračunali da bi trebalo trčati oko 13 sati da bi se izgubio jedan kilogram težine. Poučna je slijedeća tabela iz koje se vidi koliko se kalorija troši za neki rad, rekreaciju i sport u roku od jednog sata. Naravno, to su prosječne vrijednosti, jer potrošak kalorija ovisi i o intenzitetu rada i sportske aktivnosti.

Razumno se hraniti znači jelom dobiti toliko kalorija koliko to odgovara uzrastu, težini i radu čovjeka. Kalorije se izračunavaju prema sadržaju masnoća, bjelančevina i ugljikohidrata u hrani, jer su ove tri tvari hranjivi sastojci naše hrane.

Ljudski se organizam sastoji od više bilijuna sitnih stanica koje oko ne može zapaziti. Te su stanice povezane u tkiva, a ova opet u organe. Stanice tkiva i organa razlikuju se međusobno po sastavu. Prema tome stanice imaju različit sastav, a spojene u tkiva i organe različite funkcije, kao npr. stanice oka, kosti, srca, bubrega itd.

Sve stanice, bez obzira na sastav, imaju zajedničku svrhu, a ta je održavanje života. A što je život? To je neprekidno gibanje, kretanje. Za tu je aktivnost potrebna energija. Iz toga slijedi da stanice moraju neprekidno proizvoditi energiju. Energija se dobiva sagorijevanjem, tj. proizvodnjom topline. Taj se proces odvija tako da se ili pojavi plamen (recimo u pećima), ili plamena nema (recimo električna energija). U stanicama se kemijski proces sago-

rijevanja odvija bez vidljivog plamena uz neprekidno dovođenja goriva, tj. hranjivih tvari. Goriva za ljudski organizam jesu, dakle, hranjive tvari (masnoće, bjelančevine i ugljikohidrati). Pri svakom sagorijevanju ostaju neki ostaci koji više nisu korisni, koji su bezvrijedni. Kada se loži peć, ostaje pepeo, a pri sagorijevanju u stanicama ostaju ostaci što ih organizam izlučuje kao nekorisne tvari. Proizvedena energija, koja se prilikom sagorijevanja oslobađa, troši se za život, kod djece i omladine za rast, za opstanak i za rad. Prema tome je život neprekidna izmjena tvari, a to nazivamo metabolizmom. Čovjeku je, osim hranjivih tvari koje dobiva putem hrane, potreban i kisik iz zraka, a moramo spomenuti da je uz to potrebna i odgovarajuća vanjska klima. Bez kisika čovjek ne može opstojati, ali ako je klima neodgovarajuća, tj. ako je čovjek okružen prevelikom toplinom ili prevelikom hladnoćom, također ne može živjeti iako dobiva kisik i hranjive tvari.

Gubitak kalorija za različite
aktivnosti tijekom jednog sata

u kući i na radu		u sportskoj aktivnosti	
pranje posuđa	75	ribolov	150
pospremanje kreveta	300	polako hodanje	200
glačanje rublja	100	brzo hodanje	350
brisanje poda	200	brzo trčanje	900
kuhanje	100	nogomet	650
šivanje	50	kuglanje	250
brisanje prašine	150	jahanje	250
telefoniranje	50	veslanje	400
hodanje stepenicama gore i dolje	800	košarka	550
		skijanje	450
rad u vrtu	250	gimnastika	500
vožnja automobilom	50	tenis	450
piljenje	500	plivanje (polako)	400
kopanje	500	plesanje (umjereno)	350
kupanje i pranje	100	plesanje (brzo)	600
oblačenje i svlačenje	50	sklizanje (umjereno)	400
odlaganje spisa	200	vožnja biciklom	400

Prema tomu možemo reći da su za život čovjeka potrebna tri faktora: hranjive tvari, kisik iz zraka i pogodna klima. Hrana je, dakle, preduvjet za održanje, za razvitak i za rast ljudi. Ona djeluje u velikoj mjeri na zdravlje čovjeka i na njegove umne i tjelesne sposobnosti.

Hranu čovjek prima kroz usta. Tu počinje probavni proces žvakanjem, tj. mehaničkim usitnjavanjem hrane u homogenu kašu. Prežvakana hrana odlazi kroz jednjak u želudac. U želucu, a zatim u dvanaesniku i u tankom crijevu odvija se probava u pravom smislu riječi, a to znači da se djelovanjem posebnih pro-

bavnih tvari, tzv. fermenata, hranjive tvari razgrađuju. Te razgrađene tvari resorbira (prima) krv, izuzevši dio masnoće koja odlazi u jetra. Ostatak probavljene kaše prolazi debelim crijevom i izlazi iz organizma kao izmet. Ćelije jetara kontroliraju primljene tvari i po potrebi ih pretvaraju u supstanciju kako to organizmu odgovara, a zatim ih jetra upućuju u veliki krvotok da bi stigle do svake stanice organizma.

Organizam ne probavlja hranjive sastojke jednako. Mnoge živežne namirnice valja tek prigotavljati, tj. kuhanjem, pečenjem ili pirjanjem učiniti ih probavljivima. Biljne namirnice postaju kuhanjem probavljivije, jer pucanje celuloznih ovojnica omogućuje probavnim sokovima pristup u biljne stanice. Kuhane ili pečene škrobne namirnice lako se probavljuju. O trajanju probave ovisi osjećaj sitosti. Masnoće povećavaju zasitljivost. Sami šećeri brzo utažuju osjećaj gladi, ali osjećaj sitosti kratko traje. Zelenje ne utječe na sitost, ali povrće koje sadrži bjelančevine (grah, grašak, bob, leća, soja) daje osjećaj sitosti. Na probavljivost mnogo utječe način prigotavljanja namirnica, a osobito začinjanje jela začinima i mirodijama. No način prigotavljanja i znalačko začinjanje jela djeluje također na tek, na to kako nam prija jelo. Tako nam neće prijati neslano prigotovljeno meso, nezačinjena zelena salata, neslan krumpir itd. Ne kaže se uzalud da i oči jedu. Time se želi reći da ukusno jelo lijepa izgleda izaziva ili povećava želju i zatim tek za jelom. Stoga se u kuharstvu polaže velika važnost na ukusno i lijepo ukrašivanje jela. No i prijatna aroma jela izaziva želju za jelom i povećava tek.

Proučavajući ulogu namirnica u prehrani, učenjaci su spoznali da hrana mora biti punovrijedna ako se želi sačuvati zdravlje, ako se organizam želi održati u dobroj fizičkoj i psihičkoj kondiciji i ako se želi jačati obrambena snaga protiv bolesti. Suvremena je nauka o prehrani utvrdila, naime, koje hranjive sastojke mora sadržati punovrijedna hrana. Ti su sastojci slijedeći:

a) osnovne hranjive tvari:

1. bjelančevine ili proteini biljnog i životinjskog porijekla
2. masnoće biljnog i životinjskog porijekla i
3. ugljikohidrati (škrob i šećeri: monosaharidi, disaharidi i polisaharidi);

b) ostale prijeko potrebne tvari:

1. mineralne tvari i elementi u tragovima
2. vitamini
3. celulozne materije
4. voda i
5. aromatične tvari.

Tri osnovne hranjive tvari — bjelančevine, masnoće i ugljikohidrati — čine glavninu čvrste hrane. Bjelančevine su glavni materijal od kojega je građena stanična protoplazma. Masnoće

i ugljikohidrati služe organizmu kao gorivo koje izgaranjem daje potrebnu toplinu tijelu, odnosno energiju. Te se osnovne hranjive tvari sastoje — kemijski gledano — od tri elementa: ugljika, vodika i kisika; samo bjelančevine sadrže još jedan element, i to dušik; a neke bjelančevine još i neke druge elemente (npr. fosfor i sumpor).

Hranjivost živežnih namirnica, odnosno prigotovljene hrane, mjeri se kaloričnom vrijednošću hrane. To znači da se vrijednost hrane mjeri količinom topline koju oslobađaju njezine hranjive tvari pri sagorijevanju u organizmu.

1 g bjelančevine daje	4,1 kaloriju
1 g masnoće daje	9,3 kalorije
1 g ugljikohidrata daje	4,1 kaloriju

U praktičnom se životu računa vrijednost masnoće sa 9 kalorija, a bjelančevina i ugljikohidrata sa 4 kalorije.

Organizam troši energiju i onda kad miruje i kada ništa fizički ili umno ne radi. Naravno, za vrijeme rada, fizičkog ili umnog, čovjek troši više energije. Prosječna dnevna količina potrebnih kalorija ovisi o raznim okolnostima: o spolu, dobi, težini rada, težini čovjeka, zdravstvenom stanju, pa i o klimatskim uvjetima u kojima čovjek živi. Prema tome govorimo samo o prosječnoj potrebi kalorija jer se stvarna potreba ravna prema prije spomenutim momentima. Prema mjerilima koja vrijede za razvijene zemlje, prosječna dnevna potreba u kalorijama iznosi:

težina rada	masnoće	bjelančevine	ugljikohidrati	kalorije
	grama			
obični radnik	50—60	60—80	400—500	2800—2900
radnik koji obavlja srednje težak rad	60—80	80—90	500—700	3000—3500
radnik koji obavlja veoma težak rad	80—100	90—100	700—800	3500—4500

Poznavanje namirnica po kaloričnoj vrijednosti važno je za kuharstvo prilikom sastavljanje ručkova i večera. U nastavku dajemo prikaz kalorične vrijednosti najvažnijih i najčešćih namirnica. No pri tome valja uzeti u obzir da su to srednje vrijednosti i da posve točnih vrijednosti nema, jer ta vrijedi samo za konkretno ispitivanje. Da to ukratko objasnimo: npr. za maslac ćete naći podatak da 100 g ima vrijednost od 758 kalorija; međutim maslac može imati više ili manje masnoće, više ili manje vode itd. Ili: mršava teletina ima 120 kalorija, a srednje masna 149 kalorija. Pitamo: gdje je granica između »mršave« i »srednje masne« teletine? Prema tomu, slijedeći podaci imaju ne samo prosječnu nego i orijentacionu vrijednost.

Kalorična vrijednost 100 g namirnica

vrst namirnice	kalorija
Svježe meso:	
teletina mršava	120
teletina srednje masna	149
govedina mršava	120
govedina srednje masna	156
govedina masna	307
svinjetina mršava	143
svinjetina srednje masna	340
svinjetina masna	389
svinjetina jako masna	536
janjetina	161
ovčetina mršava	143
ovčetina masna	335
teleća jetra	130
bubrezi	119
teleća pluća	88
teleći mozak	117
fileki	70
glava i nogice svinjske	119
Sušeno meso:	
butina srednje masna	335
sušena slanina	713
sušeni jezik	394
Mesne prerađevine:	
krvavice	202
tlačenica	258
hrenovke	170
mesna kobasica	524
salama	564
šunkerica	383
jetrenjača	410
Perad:	
guska	450
kokoš	167
pura	157
pile	122
Divljač:	
fazan	115
zec	106

vrst namirnica	kalorija
jelen	127
jarebica	114
srna	104
Ribe:	
jegulja	233
šaran	149
pastrva	98
štuka	80
rak riječni	74
bakalar suhi	361
bijela morska riba	154
skuše	160
srdjele	142
morski rak	77
fileti u ulju	185
sardine u ulju	237
tuna u ulju	274
Mlijeko i mliječni proizvodi:	
kravlje mlijeko	67
kiselo vrhnje	216
slatko vrhnje	340
jogurt	60
svježi kravlji sir	98
maslac	785
sir topljeni	355
masni sir	341
punomasni sir	370
Jaja:	
kokošje jaje (komad)	74
Masnoće:	
svinjska mast	925
goveđi loj	915
guščja mast	906
margarin	791
ulje	925
Žitarice i proizvodi:	
riža	359
ječmena kaša	379

zobene pahuljice	392
pšenična krupica	352
kukuruzna krupica	365
pšenično brašno	359
kukuruzno brašno	362
raženo brašno	357
puding	346
mrvice	320
heljda ili hajda	320
proso	364
prepečenac	374
keksi	406
tvornička tjestenina	369
kukuruzni kruh	227
pšenični kruh	246
mliječni kruh	270

Povrće:

leća	341
grašak suhi	341
grašak svježi	83
vrganji suhi	313
krumpir	96
češnjak	137
peršun	50
luk	45
kelj	71
rajčica ukuhana	96
rajčica svježa	26
korabica	36
celer	45
mrkva	45
cikla	34
rotkvica	43
poriluk	41
šparoga	19
špinat	20
salata endivija	20
salata glavatica	16
cvjetača	32
repa	42
kupus bijeli	29
kupus crveni	30
mahune	38
krastavci	33
buče	32
paprika zelena	30
dinja	30
kiseli kupus	36
kisela repa	36
kisela paprika	25
kiseli krastavci	11
gljive svježe	33

Voće:

datulje	300
bademi	637
rogači	300
orasi	580
lješnjaci	560
masline	417
grape-fruit	25
limun	37
mandarina	31
kupine	43
jagode	31
naranča	61
jabuke	59
kruške	59
šipak	129
trešnje	72
dunje	62
višnje	60
marelice	54
šljive svježe	76
šljive suhe	280
breskve	65
grožđe	75
banane	100
ribiz	58
smokve svježe	77
smokve suhe	270

Razno:

med	334
šećer	400
čokolada mliječna	575
čokolada za kuhanje	536
marmelada	240
pekmez	231
kakao	472
sok od rajčice	22
pivo	44
vinjak (prosječno)	336
rum	371
vino (prosječno)	60
viski	343
mošt	40

Prije izračunavanja kalorične vrijednosti obroka, dakle gotove i kuhane hrane, moramo uzeti u obzir ne samo kaloričnu vrijednost samih sirovina već i kaloričnu vrijednost začina, pogotovu masnoća i šećera s pomoću kojih se prigotavlja jelo. Tako se npr. silno povećava kalorična vrijednost za pohana jela, jer mrvice upiju mnogo masnoće; 100 g bečkog odreska ima 450 kalorija, 100 g pohanog pileta 147 kalorija, 100 g pohanog mozga 352 kalorije, 100 g pohanog celera 573 kalorije, 100 g okruglica od šljiva 494 kalorije, 100 g kreme od kostanja 1035 kalorija, 100 g torte od punča 846 kalorija itd.

Bjelančevine

Bjelančevine ili proteini jesu materijal od kojega je građena stanična protoplazma. Bjelančevine su, prema tome, odlučujući faktor u izmjeni građe stanica. Stanice organizma žive u pravilu od nekoliko sedmica do nekoliko mjeseci, a zatim se obnavljaju s pomoću bjelančevina. Nove su stanice posve istog karaktera kao i odumrle, stare stanice. Stoga su ljudi isti danas kao jučer i kao što će biti sutra.

Od svih hranjivih tvari samo bjelančevine — osim kisika, ugljika i vodika — sadrže još i dušik, a upravo taj je prijeko potreban u građi stanica. Budući da masnoće i ugljikohidrati ne sadrže dušik, te dvije hranjive tvari ne mogu zamijeniti bjelančevine.

Probava bjelančevina odvija se u više etapa uz sudjelovanje više fermenata. Probava bjelančevina počinje u želucu djelovanjem fermenta pepsina i labfermenta, a nastavlja se u crijevima. Pri razgrađivanju bjelančevina, uz sudjelovanje fermenata, molekula bjelančevina raspada se u aminokiseline. S tim u vezi valja istaći da su bjelančevine punovrijedne samo ako njihove molekule sadrže sve aminokiseline.

Bjelančevine se nalaze u namirnicama biljnog i životinjskog svijeta, ali sa stajališta vrijednosti bjelančevina važno je da li bjelančevine imaju biološku punu vrijednost. Tu valja istaći da životinjske bjelančevine imaju punu vrijednost, a u tu skupinu ubrajamo slijedeće namirnice: meso (riblje i toplokrvnih životinja), mlijeko, sir, ostale mliječne proizvode i jaja. Najviše bjelančevina sadrže meso i sir, tj. 17 do 22 g na 100 g. U namirnicama biljnog porijekla ima manje bjelančevina, a i nisu uvijek punovrijedne. Najviše bjelančevina u namirnicama biljnog porijekla ima u tjestenini načinjenoj uz dodatak jaja (11,2 posto), u sočivicama (između 16,5 do 18,3 posto), u sušenim gljivama (do 19 posto), a u kruhu od crnog brašna ima ih oko 5 posto.

Za prehranu ljudi važno je znati koliko bjelančevina mora sadržati hrana. Naime, količina bjelančevina ovisi o namirnicama, ali i o dobi ljudi. Općenito se kaže da dnevna količina bjelančevina za odrasla čovjeka iznosi 1 g po 1 kg težine. U doba rasta

i razvitka, dakle kod djece i omladine, zahtijeva se 2 g bjelančevine na 1 kg tjelesne težine.

Organizam ne može pohraniti višak bjelančevine, kako je to slučaj s masnoćama ili ugljikohidratima. Višak bjelančevina pretvara organizam u grožđani šećer i taj sagorijeva u stanicama, pa prema tome ne služi više kao građevni materijal, nego kao gorivo, dakle za proizvodnju energije.

Masnoće

Uloga masnoća u prehrani očituje se u tome što one imaju veliku kaloričnu i zasitnu vrijednost. Prilikom izgaranja u organizmu troše mnogo kisika, pa se oslobađa velika količina topline. To se događa tako da se prilikom izmjene tvari masnoće pretvaraju u grožđani šećer, a taj prilikom izgaranja daje energiju. Budući da 1 g masnoće daje okruglo 9 kalorija, znači da masnoće daju dvostruko i više nego iste količine bjelančevina i ugljikohidrata. Manju količinu masnoća iz hrane organizam odmah pretvara u energiju (od 20 do 30 posto), a ostatak pohranjuje. Molekule masnoće razgrađuju se tek u tankom crijevu (izuzetak je mliječna masnoća) s pomoću fermenta lipaze u glicerin i u masne kiseline. Masne su kiseline zasićene i nezasićene. Zasićene se masne kiseline nalaze u životinjskim masnoćama, tj. u mlijeku, maslacu, siru, jajima, mesu, slanini, svinjskoj masti, loju i ribljem ulju. Mlijeko sadrži pretežno zasićene masne kiseline i samo oko 1 posto nezasićenih masnih kiselina. Mlijeko je najsavršenija živežna namirnica, jer sadrži sve za život potrebne tvari (bjelančevine, masnoće, ugljikohidrate, vitamine, mineralne soli, vodu).

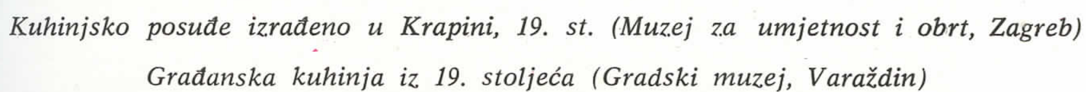
U kuharstvu se upotrebljavaju masnoće koje su na normalnoj, sobnoj temperaturi stisnute ili tekuće. U stisnute se masnoće ubrajaju masti životinjskog i biljnog porijekla: svinjska i guščja mast, loj i biljna mast. Tekuće su masnoće ulja životinjskog (riblje ulje) ili biljnog porijekla (maslinovo, bučino, repičino i druga ulja).

S masnoćama se prigotavljaju jela i one određuju okus, pa i miris jela. Osim tih masnoća za začinjanje i prigotavljanje jela organizam prima i masnoće koje se nalaze u određenim namirnicama kao npr. u mlijeku, siru, jajetu, mesu, orahu itd.

Masnoće imaju još jednu važnu funkciju, a ta se sastoji u tome da otapaju neke vitamine (A, D, E i K).

Ugljikohidrati

Organizam dobiva ugljikohidrate pretežno iz biljnog, a manje iz životinjskog svijeta. Glavni predstavnici ugljikohidrata iz biljnog svijeta jesu žitarice, krumpir, šećerna repa i šećerna trska, voće i povrće. Ugljikohidrati se u životinjskom svijetu nalaze u mesu (najviše u mladoj janjetini), a spomenuti treba i med.



Kuhinjsko posuđe izrađeno u Krapini, 19. st. (Muzej za umjetnost i obrt, Zagreb)

Građanska kuhinja iz 19. stoljeća (Gradski muzej, Varaždin)

Prilikom dobra žvakanja već u ustima počinje razgrađivanje molekula ugljikohidrata. No glavno se razgrađivanje odvija tek u dvanaestniku i na početku tankog crijeva djelovanjem fermenata koje zajednički nazivamo dijastazom. Kod potpunog razgrađivanja dobivaju se prema vrstama ugljikohidrata tri osnovne tvari:

1. grožđani šećer (glukoza ili dekstroza)
2. voćni šećer (fruktoza ili levuloza) i
3. galaktoza.

S kemijskog stajališta ugljikohidrati se dijele na ove:

1. monosaharidi ili jednostavni ugljikohidrati; ovamo pripadaju prije spomenuti šećeri: grožđani i voćni šećer te galaktoza. Grožđani i voćni šećer nalaze se u voću, a galaktoza, kao sastavni dio laktoze ili mliječnog šećera, u mlijeku.

2. disaharidi ili dvostruki ugljikohidrati; glavni je predstavnik te grupe saharoza, tj. šećer iz šećerne repe ili trske. Ona je sastavljena od jednakih dijelova glukoze i fruktoze. U dvanaestniku i u tankom crijevu razgrađuje se molekula saharoze u svoje sastavne dijelove, tj. u glukozu i fruktozu. To se razgrađivanje odvija brzo, pa krv odmah resorbira. U disaharide se još ubraja maltoza ili sladni šećer koji nastaje u biljnim i životinjskim organima razgradnjom složenih polisaharida. U grupu disaharida ulazi još laktoza (mliječni šećer) koja se sastoji od dijela glukoze i galaktoze.

3. polisaharidi ili složeni ugljikohidrati; oni su rasprostranjeni u znatnoj mjeri u biljnom, a manje u životinjskom svijetu. Polisaharidi biljnog svijeta jesu škrob i celuloza, a životinjskog glikogen. Škrob je za prehranu najznačajniji polisaharid. Glavni su davaoci škroba sve žitarice i krumpir. Škrob se nalazi u obliku škrobnih zrnaca. Ta se zrnca rastvaraju u toploj vodi i stvara se škrobno ljepilo. Djelovanjem fermenta dijastaze škrob se razgrađuje na dekstrin i maltozu, a ova se cijepa na glukozu. Dekstrin je topljiv u vodi, a nalazi se u kori kruha, prženom brašnu, pivu itd. Glikogen se osobito nalazi u jetrima i u mišićima (mesu), pa služi kao i ostali ugljikohidrati kao energetski izvor.

Prosječna dnevna potreba ugljikohidrata jeste 4,5 g na svaki kg tjelesne težine.

Mineralne tvari

Mineralne tvari (netopljive soli ili kiseline) nemaju kalorične vrijednosti, ali su potrebne za normalno funkcioniranje organa našeg tijela. Nedostatak mineralnih tvari u hrani izaziva oboljenja i poremećaje.

Organizam dobiva najviše mineralnih tvari od povrća i voća, a manje iz životinjskog svijeta. Mineralne tvari organizam prima ili u obliku soli, tj. spojeva, a rjeđe kao čiste elemente. Soli se u krvi raspadaju na svoje elemente.

Najviše soli dobiva organizam u obliku kuhinjske soli, natrijevog klorida. Osim toga organizmu su potrebni i drugi elementi: kalcij, fosfor, kalij, željezo, jod, magnezij, fluor, mangan, bakar, kobalt i dr., naravno u vrlo sitnim količinama.

Natrij se nalazi u sušenoj šunki, kobasicama od svinjskog mesa, slanini, sardinama, ulju, svježem siru, kelju, špinatu, jajetu, govedini, mlijeku itd.

Kalija ima najviše u špinatu, sardinama, ulju, kelju, krumpiru, grašku, riži, govedini, slanini, mlijeku, pšeničnom brašnu, marelicama, jabukama itd.

Kalcija ima najviše u siru, bademu, kelju, mlijeku, ribama, grahu, leći, jajetu, naranči, tjestenini, janjetini, govedini, marelicama, šljivama itd.

Fosfora ima u siru, ribama, bademu, leći, grahu, jajetu, mesu, mlijeku, maslacu itd.

Željeza ima u jetrima, bubregu, govedini, grahu, jajetu (osobito u žumanjku), grašku, suhim šljivama itd.

Organizam prima izvjesne količine minerala i s vodom za piće, a osobito s tzv. mineralnom vodom, koja može imati različiti kvantitativan i kvalitativan sastav minerala i elemenata. Ukratko o važnosti nekih elemenata: željezo, kobalt i bakar su bitni za tvorbu krvi; kalcij i fosfor su potrebni za građu kostiju; jod je osnovni sastavni dio hormona žlijezde štitnjače.

Vitamini

Vitamini su prijeko potrebne tvari za normalno funkcioniranje organizma. Oni nisu hranjivi kao bjelančevine, masnoće i ugljikohidrati, dakle nemaju kalorične vrijednosti, ne stvaraju energiju, ali pomanjkanje vitamina izaziva postepeno oboljenja (hipovitaminoza i avitaminoza). Vitamini se primaju hranom u vrlo sićušnim količinama, pa stoga je njihova mjera tisućinka miligrama. Obilježavaju se velikim slovima, a nazvani su prema svom djelovanju. Vitamine dijelimo s obzirom na topljivost u

a) topljive u masnoćama, npr. A, D, E, K
b) topljive u vodi: vitamini B kompleksa i C.

Vitamin A — Provitamin karotin nalazi se osobito u mrkvi, kelju, zelenoj salati, rajčici, peršunu itd., dakle u povrću. U organizmu se provitamin pretvara u vitamin. Gotov se vitamin nalazi samo u životinjskom svijetu, najviše u ribljem ulju, zatim u mli-

jeku, maslacu i jetrima. Vitamin A je otporan na toplinu, ali je osjetljiv na svjetlo i zrak.

Vitamin D naziva se još antirahitični vitamin ili kalciferol. Najviše ga ima u ribljem ulju, zatim u mlijeku, siru, maslacu, jajetu, gljivama, kvascu, jetrima itd. Neotporan je na toplinu, pa se gubi kuhanjem ili pečenjem. Potreban je za pravilan rast i čvrstoću kostiju. Pomanjkanje toga vitamina izaziva bolest rahitis, osobito u djece.

Vitamin E nalazi se mnogo u klicama žitarica i u žumanjku jajeta. Vitamin E djeluje povoljno protiv skleroze arterija. Postojan je na toplinu, svjetlo i zrak. Ima ga u nekim vrstama zelenog povrća, zatim u jetrima, mlijeku i jajetu.

Vitamin K prijeko je potreban za pravilan sastav krvi. Ima ga mnogo u povrću, osobito u špinatu, kelju, kupusu, zelenoj salati i rajčici te u jetrima. Otporan je kod prigotavljanja jela na toplinu, zrak i svjetlo.

Vitamini B kompleksa obuhvaćaju grupu vitamina različitog djelovanja. Nalaze se u pekarskom kvascu, sušenom pivskom kvascu, klicama žitarica, orasima, soji, klaoničkom mesu, jetrima, bubrezima, srcu, mesu peradi i u nekim ribama (osobito u jegulji).

Vitamin B_1 ili aneurin osjetljiv je na zrak i na toplinu, ali u kiseloj sredini podnosi na kraće vrijeme i visoku temperaturu. Podržava normalan rast, a osobito je važan za normalno funkcioniranje živčanog tkiva. Ima ga u pivskom kvascu, pšeničnom brašnu, riži, grahu, leći, špinatu, svinjetini, jetrima, slanini, jajetu itd.

Vitamin B_2 ili riboflavin brzo propada na svjetlu, a toplina ga razara u manjoj mjeri. Djeluje povoljno na rast organizma. Najviše ga ima u krastavcu, jetrima, bubregu, srcu, jajetu, gljivama, kakaou, rotkvici, špinatu, bademu, mlijeku, kupusu, grahu, grašku, leći itd.

Vitamin B_6 ili pirodoksin povezan je s iskorištavanjem aminokiselina pri gradnji molekula bjelančevina. Ponaša se prema toplini i svjetlu kao vitamin B_2. Ima ga u kvascu, jetrima, kruhu, mesu, mlijeku, siru, maslacu itd.

Vitamin B_{12} ili kobalamin igra važnu ulogu u stvaranju crvenih krvnih tjelešaca, pa se stoga uzima protiv slabokrvnosti. Ima ga pretežno u namirnicama životinjskog porijekla, dakle u mesu, mlijeku, siru, maslacu, jetrima, bubregu i srcu.

Vitamin C ide u red najpoznatijih vitamina. Naziva se i antiskorbutni vitamin, jer pomanjkanje tog vitamina izaziva skorbut, opću bolest i umor. Kuhanjem i duljim stajanjem na sobnoj tempeturi taj vitamin gubi aktivnost, jer se oksidacijom lako raspada. Najbogatiji izvori vitamina C jesu limun, naranča, paprika, kelj, brokula, koraba, rajčica, špinat, peršun, cvjetača, blitva, krumpir, kupus, dinja, jagoda itd.

Celuloza

U punovrijednoj hrani nalaze se, pored ostalog, i tvari koje sadrže celulozu. Celuloza nije hranjiva, nema kalorične vrijednosti, ali je potrebna u toku probave, jer aktivira rad crijeva. Naravno, ako hrana sadrži suviše takvih tvari, javljaju se poteškoće i smetnje (napuhavanje, boli u želucu, odnosno trbuhu i dr.). Celuloznih tvari ima mnogo u povrću.

Voda

Voda je organizmu prijeko potrebna. Ona nije hranjiva, ne utažuje glad, nema kalorične vrijednosti. Od ukupne tjelesne mase na vodu otpada oko dvije trećine. Čovjek može mnogo dana izdržati bez hrane, ali bez vode ne može biti više od 2 do 3 dana, jer bi se krv i ostali sokovi osušili i mi bismo umrli.

Gubitak vode u obliku mokraće, stolice, znojenja i preko dišnih organa tijelo nadoknađuje tekućinom i krutom hranom. Organizam dobiva vodu ako pije mlijeko, čaj, juhu, alkoholna i bezalkoholna pića, vodu, ako jede hranu prigotovljenu od mesa, povrća ili voća, ako jede sladoled, kruh, pecivo itd. Najviše vode prima organizam tekućom hranom. Organizam prima na dan od jedne do tri litre vode — prema težini tijela i prema godišnjem dobu. Pri većem je izlučivanju vode potrebno više nadoknaditi taj gubitak. Pitkom vodom, a osobito mineralnom vodom, unosimo u organizam i neke mineralne soli i elemente.

Voda je vrlo važan faktor u kuharstvu. Ona služi za pranje i čišćenje namirnica te za prigotavljanje jela, osobito juha, variva i nekih drugih jela. Osim toga, voda je najpotrebnije sredstvo za održavanje čistoće u kuhinji.

Aromatične tvari

Aromatične su tvari važan, a mogli bismo reći i prijeko potreban sastavni dio hrane. Mi upotrebljavamo razne začine i mirodije koje većinom sadrže aromatične tvari. Te tvari pobuđuju tek, pridonose tome da nam namirnice budu prigotovljene na različite načine, da budu prijatne i ukusne. Djeluju povoljno i na proces probave. Pravilna upotreba i korištenje začina i mirodija pravo je kulinarsko umijeće.

KAKO I KOLIKO KUPOVATI NAMIRNICA

Domaćice se brinu za potrebne količine namirnica, ali isto tako vode računa i o cijeni i kvaliteti namirnica. Poznato je da cijene variraju prema zakonu ponude i potražnje. Ako je ponuda jaja ili salate velika, a potražnja mala, cijene padaju, i obratno, ako je ponuda mala, a potražnja velika, cijene rastu. Za formiranje cijene je, prema tomu, važan i sezonski utjecaj. To se osobito očituje kod voća i povrća. Prvo voće i povrće je skupo, poslije, kada je ponuda veća, cijene padaju. No za kupovanje nije uvijek mjerodavna samo cijena, jer je veoma važna i kvaliteta namirnica. Domaćice su sklone da plate veću cijenu uz uvjet da namirnica zaista bude kvalitetna. Jeftinije voće i povrće slabije kvalitete ima ponajviše veći otpad (kalo).

Da bismo mladim domaćicama olakšali kupovanje namirnica, dat ćemo nekoliko uputa. Najprije nekoliko riječi o tome koliko valja kupovati. Budući da je meso jedna od najskupljih namirnica, to ćemo dati neke prosječne mjere.

Prosječne težine kod kupovanja mesa
(za jednu osobu)

rumpsteak	125—150 g	file steak	125—150 g
tournedos	100—125 g	teleći kotlet	150 g
teleći steak	125—150 g	naravni teleći odrezak	125—150 g
panirani teleći odrezak	100—125 g	teleća jetra	100—150 g
svinjski kotlet	125—150 g	svinjski file	100—125 g
teleći mozak	125 g	pileća jetra	125 g

Domaćice su prije desetak godina kupovale namirnice gotovo svakog dana, no danas nije više tako. U velikom broju kućanstava postoje hladionici u kojima se namirnice čuvaju i po nekoliko dana. Tako sve više domaćica kupuje meso za nekoliko dana, a to isto čine i s nekim povrćem, maslacem, vrhnjem i drugim.

U novije vrijeme na našem tržištu ima sve više proizvoda prehrambene industrije. Ti su artikli veoma praktični i domaćicama olakšavaju kuhanje; sjetimo se konzerviranog voća i povrća, juha, majoneza itd.

Klaoničko meso služi kao osnovna namirnica za mnoga jela. Za kuhanje najbolje odgovaraju slijedeći dijelovi govedine: vratina, prsa, greben, rame, potrbušnica, rebra, slabina, butina, kuk, rep, meso glave i gubica. Za pirjanje se upotrebljavaju slijedeći komadi govedine: lopatica, mršavi dio vratine, koljenica, pečenica, pržolica, hrbat, butina, kuk i meso glave. Peći se mogu ovi dijelovi govedine: pisana pečenica, hrbat, ruža i orah.

Od teletine se za kuhanje upotrebljava glava; za ragu lopatica i prsa; za pečenje kotleti, hrbat, bubrežnjak, but; za pohanje kotleti; za perkelt prsa.

Svježe svinjsko meso može se peći ili pržiti (najbolji je kare), kuhati, i pirjati. Kotleti se mogu također pohati.

NAČIN PRIGOTAVLJANJA JELA

Namirnice se rijetko upotrebljavaju onakve kakve ih nalazimo u prirodi. Ponajviše ih moramo pripremiti. Zato postoje mnogi postupci koji se međusobno razlikuju. Jedna je skupina postupaka fizikalne, a druga kemijske prirode.

U skupinu postupaka fizikalne prirode idu: pranje, čišćenje, rezanje i usitnjavanje, odnosno iscjeđenje namirnica. Tako pripremamo voće za jelo, neko povrće (mladi luk, rotkvice, salate) i neke namirnice životinjskog porijekla (oštrige). Poznato je da oprano i očišćeno voće, a ponekad i usitnjeno, ne mijenja svoj karakterističan miris i okus. To manje ili više vrijedi i za povrće koje smo naprijed naveli, premda ga možemo začiniti začinima (sol, ocat, ulje) ili mirodijama (papar, paprika u prahu). Tako se začinjaju različite salate, jer bi ih u sirovu stanju teško bilo jesti. Dodavanjem začina i mirodija mijenja se okus namirnica.

Druga je skupina postupaka kemijske prirode, i to zato što se u namirnicama prilikom prigotavljanja vrše, gotovo uvijek izvjesne kemijske promjene supstancija. Neke se namirnice moraju pripremiti s pomoću takvih postupaka, jer inače ili nisu probavljive ili ne odgovaraju našem okusu. Stoga ne jedemo sirov krumpir, sirovu rižu, sirovo meso i mnoge druge namirnice. Kod svih tih postupaka sirovine se podvrgavaju povišenoj temperaturi. To se postiže na više načina; s pomoću vode, pare ili naprosto topline.

Kuhanje

Kuhanje je poznat način pripremanja jela. Za to su potrebne namirnice, voda i posuda. Kuhati namirnicu znači ugrijavati vodu do temperature iznad 100° C uz pritisak od jedne atmosfere. Na taj se način voda pretvara u paru. U procesu kuhanja postoje dvije faze: strujanje i vrenje vode. Prilikom ugrijavanja voda najprije struji i to se primjećuje neposredno prije vrenja. Na površini vode zapažaju se prave struje, ali još ne izlaze pare. Voda vri kad počinje izlaziti para i kad se pojavljuju mjehurići. Važno je da se to razlikuje zato što se neka jela pripremaju dok voda struji, a neka kad vri.

Ako je namirnica okružena vrelom vodom, ne može prigorjeti, ali se može prilijepiti za dno posude, npr. rezanci, špageti i makaroni se zalijepe ako se ne promiješaju. No ako se namirnica sastoji pretežno od vode, a sadrži neke otopljene supstancije, može također prigorjeti; npr. mlijeko može prigorjeti ako predugo vri.

Dok se kuha, namirnica omekša (npr. meso, krumpir, cikla, grah i dr.). Te namirnice, naime, ujedno upijaju vodu, pa im se povećava obujam (npr. grah, tjestenina, riža i dr.). No namirnice za vrijeme kuhanja ispuštaju u vodu i neke svoje topljive tvari (npr. soli, bjelančevine, u vodi topljive vitamine i boje). Zbog toga se često mijenjaju izgled, boja i okus namirnice. Svježa govedina sočne je tamnocrvene boje, a kuhana govedina postaje sivkasta.

Voda u kojoj se kuhala cikla postaje crvena i slatkasta. Nekuhan grah ili krumpir ne mogu se jesti a prokuhani postaju mekani i tečni, a što je još važnije, te namirnice postaju probavljive.

Evo načina kako se kuhanjem mogu pripremiti namirnice:

BARITI, OBARITI, OGRUŠATI ILI POŠIRATI znači namirnicu kuhati u tekućini koja struji, dakle koja još ne vri. Tako se, na primjer, bari ili poširа jaje, bjelanjak se skruti, a žutanjak ostane mekan.

POKUHATI ILI REDUCIRATI znači namirnicu kuhati dulje, tako da se ispari dio tekućine. Na taj način jelo postaje gušće, juha jača. Taj se postupak primjenjuje kod pripremanja marmelada, pekmeza i džema.

UKUHATI znači namirnicu staviti u vrelu tekućinu koja i dalje vri. Ukuhavaju se, na primjer, rezanci, špageti, krupica, okruglice i drugo.

OFURITI ILI BLANŠIRATI znači namirnicu preliti vrelom vodom, npr. povrće.

PARITI znači namirnicu kuhati u pari, dakle ne u vodi. Za to je potrebna posebna posuda u koju se stavlja namirnica, zatim se posuda ili metalna košarica vješa u lonac iznad vode koja vri, a lonac je pri tom potrebno pokriti poklopcem da para ne izlazi. Tako se pripremaju, na primjer, varenci, uvarci i neke kreme.

Pirjanje

Pirjati znači toplinom prigotoviti namirnicu u pokrivenoj posudi na vlastitom soku namirnice, bez vode, s malo vode, s nekim sokom ili s masnoćom. Prema tomu postoje slijedeći načini pirjanja:

PIRJANJE U VLASTITOM SOSU — ako namirnica sadrži dovoljno vlastite vlage i slabo razvijenu celulozu, npr. rajčica.

PIRJANJE S DODATKOM VODE — ako namirnica ima malo vlastitog soka, a razvijenu celulozu, npr. korabica, mrkva i sl.

PIRJANJE S DODATKOM MASNOĆE I POSLIJE VODE — kod mesa, raznog povrća i dr.

Osnovno je upamtiti da se namirnice pirjaju na nižoj temperaturi, dakle ne naglo, i da namirnice valja češće promiješati da ne prigore.

Pečenje

Pečenje je također način omekšavanja namirnica, i to povišenjem temperature i do više od 300° C. Temperatura ovisi o vrsti masnoće koju upotrebljavamo kod pečenja. Postoji nekoliko načina pečenja. Mahom se namirnica peče u pećnici, ali to može biti i u zatvorenom loncu na štednjaku.

PEČENJE U SUHOJ VRUĆINI znači peći u pećnici bez masti. Namirnica se ispeče suhim zagrijavanjem zraka na temperaturi između 180 i 300° C, a time se zagrijava i sama namirnica. Tako se peku kruh, slatka jela, krumpir u ljusci, jabuke i dr.

PEČENJE UZ DODATAK MASNOĆE znači da se namirnica peče u posudi uz dodatak masnoće. Pri tom je namirnica manje ili više uronjena u masnoću. Temperatura pećnice kreće se oko 200° C, što ovisi o veličini komada mesa, peradi i sl. Da namirnica ne bi prigorjela, potrebno ju je češće zalijevati masnoćom, vlastitim sokom ili juhom.

PEČENJE NA RAŽNJU, ROŠTILJU ILI GRILU znači pečenje namirnice (mesa, peradi, ribe i sl.) na vrućini žara okretanjem i premazivanjem masnoćom, tako da namirnica ne bi prigorjela, odnosno da bi dobila ljepšu boju. Umjesto žara kao izvor topline može poslužiti i električna struja (električni grilovi). Za to postoje suvremene naprave u kojima se namirnice peku posve automatski, jer ih okreće pogon na struju.

PEĆI TOAST također je jedan način pečenja već prigotovljene namirnice, tj. kruha, samo s pomoću vrućine, bez masnoće.

PEČENJE U ALUMINIJSKOJ FOLIJI jest takav način pečenja kada se, na primjer, meso zamota u aluminijsku foliju, malo zamašćenu s unutarnje strane, i peče u pećnici.

PEČENJE U INFRA-PEĆI najsuvremeniji je način pečenja namirnica. Kod infra-peći karakteristično je da infra-zrake prolaze kroz komad mesa, pa se zbog toga meso brže ispeče, i to podjednako na površini i u sredini. Kod konvencionalnog pečenja, naime, peče se meso počevši od površine i postepeno do sredine. Pri tome pečenje traje dulje što je komad mesa veći.

Prženje

Pržiti znači pripremiti namirnicu u tavi uz malo masnoće i na slabijoj temperaturi, tako da omekša, na primjer, naravni odrezak, jetra i dr. Namirnica se mora staviti u vruću masnoću.

Friganje

Frigati znači prigotoviti namirnicu s pomoću topline u mnogo masnoće, zato da omekša. Tako se, na primjer, prigotavljaju ribe, uštipci od dizanog tijesta i dr. U novije vrijeme postoje posebne naprave za friganje, tzv. friteze.

Prženje paniranih namirnica

Taj je način prigotavljanja namirnica sličan friganju, samo se od njega razlikuje po tome što se namirnica najprije omrvi. Omrviti znači namirnicu uvaljati u brašno, razmućeno jaje i mrvice. Brašno, jaje i mrvice nazivaju se jednom riječi panada.

— — —

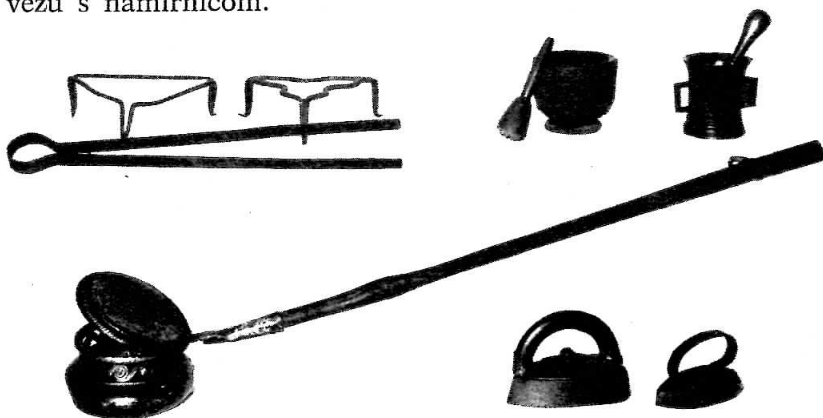
Važno je znati kako se vladaju razne supstancije prilikom raznih načina prigotavljanja namirnica.

Bjelančevine se kod svih spomenutih načina prigotavljanja skrute.

Masnoće se otapaju, a na velikoj se temperaturi razgrađuju. U tom slučaju poprimaju neugodan miris i okus. Obično kažemo da je masnoća prigorjela.

Ugljikohidrati se vladaju različito. Šećeri se otapaju prilikom kuhanja, a prilikom pirjanja, pečenja, prženja i friganja karameliziraju. Škrobovi u kuhanju nabubre, a kod ostalih načina prigotavljanja razgrađuju se u dekstrin.

Celuloza redovito omekša. Minerali se u tekućini otapaju. Vitamini se različito ponašaju. Neki se otapaju u vodi, drugi u masnoći. Nekima naškodi zrak, svjetlost i toplina. Aromatične se tvari na povišenoj temperaturi oslobađaju, jedne se gube, a druge se vežu s namirnicom.



Kuhinjski pribor: trepilja, tronog, moleta, murtar drveni, murtar mjedeni, skaldaleta i gladila (Lošinj)

ZAČINI I MIRODIJE

Kruna svakog jela jest pravilno i dobro začinjanje, zato da bi jelo dobilo prijatan miris i okus. Svako jelo valja posebno začiniti, jer je sastavljeno od drugih namirnica i pripremljeno na drugi način. Prema tomu možemo reći da je pravilno začinjanje osnovna karakteristika nekog jela. Kada se kaže »pravilno« začinjanje, mislimo na izbor začina i mirodija te na količine tih dodataka.

Začini i mirodije poboljšavaju jelo. Čine ga ukusnijim, a djeluju veoma povoljno i na probavu. Rekosmo da je izbor začina i mirodija veoma važan, jer svaki začin i svaka mirodija ne pristaju svakome jelu. Ima, doduše, slučajeva da neki narodi upotrebljavaju neke začine i mirodije za pripremanje istog jela, a drugi ih narodi ne uzimaju ili uzimaju nešto drugo. To je, dakle, pitanje okusa i tradicije. Mi, na primjer, začinjamo zelenu salatu solju, octom i uljem. Prema austrijskoj kuhinji dodaje se još malo šećera ili vlasca. Englezi začinjaju zelenu salatu vrlo malo (nešto octa i soli) ili uopće nikako.

Začini i mirodije dijele se na domaće i strane. Prema okusu mogu biti blagi ili oštri (ljuti), a prema mirisu jače ili manje aromatični. Začini i mirodije ponajviše nisu hranjivi, sadrže aromatične tvari i daju jelima karakterističan okus i miris. Nećemo pogriješiti ako kažemo da je sol najvažniji i najmasovniji začin. Bez soli bi nam teško prijali meso, kruh, povrće. Sol se, osim toga, u velikim količinama upotrebljava i kao sredstvo za konzerviranje mesa, kupusa, repe, riba, a isto tako i u industriji. Drugi je važan začin ocat. Najbolji je i najzdraviji vinski ocat, a zatim slijedi voćni.

L u k ide u red najpoznatijih domaćih začina u kuharstvu. Ima mnogo vrsta i razlikuju se po obliku, boji i oštrini (ljutosti). Upotrebljava se u kuhanju juha, mesnih jela, priloga, salata, marinada, umaka, variva itd. Mladi se luk jede uz odojak, janjetinu, ražnjiće, ćevapčiće, sir i vrhnje i dr.

Č e š n j a k se upotrebljava u manjim količinama zbog svog oštrog mirisa i okusa. Češnjak je zdrav. Upotrebljava se u kuharstvu kod kuhanja nekih juha, nekih pečenja, morskih riba, nekih variva i salata.

P e r š u n ima široku upotrebu u kuhanju juha, mesa, riba, variva i salata. Upotrebljavaju se lišće i korijen peršuna. Peršunovo lišće služi također kao ukras za neka jela.

C e l e r ima sličnu upotrebu kao peršun, pa se koristi za prigotavljanja nekih juha, mesnih jela, a kuhan daje odličnu salatu.

Vlasac ima intenzivniji miris od peršuna i naginje mirisu luka. Upotrebljavaju se stabljike za juhe, za salate, variva, jela od jaja, za paštete i dr.

Kumin je dragocjena mirodija, jer se upotrebljava u kuharstvu (za začinjanje juha, mesnih jela, salata, variva i dr.), u pekarstvu (kruh s kuminom) i u proizvodnji likera (Kümmel).

Mažuran se upotrebljava za začinjanje nekih juha, variva i umaka, te u kobasičarstvu.

Lovor sadrži prijatnu gorčinu, pa se upotrebljava za neke juhe, tamne umake, marinade, neka variva, neka riblja jela i dr.

Borovica je gorka okusa, a upotrebljava se za začinjanje nekih mesnih jela te u proizvodnji nekih žestokih pića (borovička, gin).

Senf ili gorušica (slačica) jest industrijski začin. Na tržište se isporučuje u različitim varijantama, već prema tomu je li više ili manje ljut, odnosno sadrži li još neke dodatke. Upotrebljava se za začinjanje nekih umaka, kao dodatak nekim kobasicama i mesnim jelima.

Kopar je aromatičan i upotrebljava se za konzerviranje krastavaca, zatim za prigotavljanje nekih umaka, salata, variva i dr.

Estragon ima okus poput pelina i upotrebljava se za konzerviranje krastavaca, u kuharstvu za razne umake i neka mesna jela.

Timijan (majčina dušica) jest traženi začin za začinjanje nekih juha, umaka, jela od rajčice, mesnih i ribljih jela.

Paprika je jedna od najčešćih mirodija u našoj kuhinji. Njezina je upotreba veoma široka. Samljeven prah ploda paprike može biti više ili manje ljut, pa prema tome postoji pet vrsta paprike u prahu (od jedne do pet zvijezda na omotu). Upotrebljava se za začinjanje nekih mesnih jela, jela od peradi, juha, variva, salata, zatim u kobasičarstvu i sirarstvu.

Komorač je mirodija nalik kopru. Daje jelu prijatan okus. Mnogo se upotrebljava u talijanskoj kuhinji.

Šafran ima ponešto gorak okus, pa se upotrebljava uz druge dodatke za prigotavljanje nekih umaka, mesnih jela, variva itd.

Kapre su odličan dodatak jelima, a služe i kao ukras u kuharstvu. Upotrebljava se kod prigotavljanja nekih pikantnih umaka, ribljih jela itd.

Ružmarin se mnogo upotrebljava u talijanskoj kuhinji, a i kod nas za marinade i neka mesna jela.

L i m u n je uobičajen začin za mnoga jela, primjerice za umake, neka mesna jela, riblja jela, salate, variva, u slastičarstvu za miješana pića. Upotrebljavaju se limunov sok i naribana kora.

A n i s je mirodija sladunjava mirisa i okusa. Upotrebljava se mnogo u slastičarstvu, u proizvodnji likera i nekih vrsta peciva i kruha. Anis uspijeva u južnoj Evropi, a neka posebna vrst (zvjezdoliki anis) u zemljama Dalekog istoka.

M u š k a t o v o r a h upotrebljava se nariban za slatka jela, za neke krem juhe i neke umake. Muškatov orah ima intenzivan i ugodan miris. Dolazi iz tropskih krajeva Amerike i s Dalekog istoka.

I n g v e r (đumbir) je osušen i konzerviran korijen. Upotrebljava se u slastičarstvu. Dolazi na naše tržište iz tropskih krajeva (Jamaika, Daleki istok).

V a n i l i j a ide u red najtraženijih mirodija u slastičarstvu. Ima veoma ugodan miris i prijatan okus. U promet dolazi kao osušena mahuna ili u obliku praha pomiješanog sa šećerom. Upotrebljava se također u proizvodnji sladoleda.

K l i n č i ć dolazi na naše tržište iz istočne Afrike i s otokâ Indijskog oceana. Klinčić sadrži mnogo aromatičnog ulja, pa se upotrebljava za kuhanje kompota, kuhanog vina i slatkih jela.

C i m e t dolazi na tržište u obliku kore i praha. Najbolji cimet dolazi s otoka Šri Lanka, a slabije vrste iz Indonezije, Indije i Južne Kine. Upotrebljava se mnogo za prigotavljanje slatkih jela, kuhanog vina i dr.

P a p a r potječe iz Indije. Ima ljut okus i miris. Papar je jedna od najpoznatijih mirodija u kuharstvu. Upotrebljava se kao zrno (crni i bijeli papar) i kao prah. Njime se začinjaju juhe, umaci, variva i mesna jela; štoviše, ima i kolača koji se začinjavaju paprom (paprenjaci i dr.)

P i m e n t dolazi iz Centralne Amerike. Taj se začin upotrebljava osobito u proizvodnji kobasica. Veoma je aromatičan poput klinčića i ljut gotovo kao papar.

Osim nabrojenih začina i mirodija imamo priličan broj industrijskih začina, pa ih i naša prehrambena industrija proizvodi, npr. vegeta i slični proizvodi.

II

STARI RECEPTI PREMA »HRVATSKOJ KUHARICI«

JUHE

PREŽGANA JUHA

Sirovine:

1 žlica masti, 1 žlica brašna, malo kumina, 1 peršunov korijen i sol.

Postupak:

Od masti i brašna napravite zapršku. Dolijte 1 litru hladne vode, dobro promiješajte, posolite, dodajte kumin i ukuhajte cijeli peršunov korijen. Obirajte češće pjenu.
Za to vrijeme narežite crni ili bijeli kruh i žemlju na sitne kocke i pržite ih na malo masti. Za usluživanje ulijte gotovu juhu u jušnik, a popržen kruh u posebnu zdjelicu.

KRUŠNA JUHA

Sirovine:

1/4 kg crnog, raženog kruha, 20 dkg sušene kobasice 1 i pol žlice maslaca, 1 glava luka, 1 litra govedske juhe (koncentrat), malo papra u prahu, malo muškatova oraha, 1 žličica kosanog vlasca i paškog sira, 4 jaja i sol.

Postupak:

Na vruć maslac stavite sitno kosan luk, promiješajte i na to položite kruh narezan na tanke ploške da se prže. To stavite u 1 litru vrele govedske juhe, posolite i popaprite je, naribajte malo muškatova oraha, a kada juha počne vreti, razbijte 4 jaja, svako posebno, da se u vreloj juhi zgrušaju. Kada juhu uslužujete, posipajte je u svakom tanjuru s malo kosanog vlasca i paškog sira.

PANADICA

Sirovine:

2 stare žemlje, 1 litra govedske juhe (može biti i od koncentrata), 4 jaja, 2 žlice maslaca, papar u prahu i sol.

Postupak:

Narežite dvije žemlje na male kocke i pržite ih na vrućem maslacu. Dodajte malo vrele juhe da se žemlje razmoče. U to umiješajte 4 jaja, popaprite i posolite smjesu. Dolijte još ostatak juhe, dobro promiješajte i prokuhajte.

JUHA OD HAJDINIH ŽGANACA

Sirovine:

2 dcl hajdinog brašna, 1 kocka koncentrata govedske juhe, 2 žlice maslaca i sol.

Postupak:

Stavite hajdino brašno u posoljenu vrelu vodu da se kuha na umjerenoj vatri. Poslije kraćeg vremena utaknite kuhaču okomito usred lonca do dna, malo je zavrtite, tako da voda može lakše prodrijeti do srednjih dijelova brašna. Odmjerite toliko vode da brašno bude pokriveno. Kada su žganci kuhani, odlomite kuhačom veće i manje komade, odmaknite lonac s vatre i prelijte žgance maslacem. Poslije 5 minuta izvadite žgance iz lonca, položite ih u neku zdjelu i viljuškom ih zgnječite na male komade.
Juha od hajdinih žganaca uslužuje se tako da se na svaki tanjur stave žganci i preliju govedskom juhom.

JEČMENA JUHA

Sirovine:

1 litra govedske juhe, 2 žlice ječma, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, 2 žumanjka, 1 žlica kiselog vrhnja, malo limunova soka i sol.

Postupak:

Dobro opran i očišćen ječam kuhajte u slanoj vodi. Načinite svijetlu zapršku od maslaca i brašna, pa umiješajte to u ječam uz dolijevanje govedske juhe. Juha se mora još jednom prokuhati.
Razmutite žumanjke sa slatkim vrhnjem i to sipajte u jušnik. Dolijte vruću juhu i malo limunova soka, pa dobro promiješajte.



JUHA OD GOVEĐIH KOSTIJU

Sirovine:

1 kg goveđih kostiju, 1 veća mrkva, 1/2 korijena celera, 1 manja koraba, 1 korijen peršuna, 1 manja rajčica ili mala žličica koncentrata rajčice, 4 zrna papra, 1/2 glave manjeg luka i sol.

Postupak:

Operite kosti u vreloj vodi i stavite ih u lonac hladne i posoljene vode, pa ih kuhajte. Za to vrijeme očistite povrće i narežite ga na manje kocke. Skinite kožicu od rajčice i narežite je na manje komade. Dodajte juhi korijenje, rajčicu, luk i papar. Kada se juha ponovno zakuhala, oberite pjenu i kuhajte juhu na umjerenoj vatri dok korijenje omekša. Zatim izvadite kosti i u juhi zakuhajte rižu, taranu, trgance, žličnjake ili domaće rezance.

RUMENA GOVEDSKA JUHA OD KOSTIJU

Sirovine:

1/2 kg goveđih kostiju narezanih na manje komade, 1/2 kg govedine, 1 veća mrkva, 1/2 korijena celera, 1 manja koraba, 1 korijen peršuna, 1 manja rajčica ili žličica koncentrata od rajčice, 4 zrna papra, 1/2 glave luka, 1 žlica masti ili ulja te sol.

Postupak:

Operite kosti u vreloj vodi i stavite ih u lonac u kojemu ste zagrijali mast ili ulje. Očistite povrće i narežite korijenje na kocke ili rezance, ogulite rajčicu, pa je narežite na manje komade. Sve to, kao i luk i papar, dodajte kostima i pirjajte na umjerenoj vatri dok se kosti zarumene. Od vremena do vremena dolijte nešto vode i sve promiješajte. Za to vrijeme narežite od govedine 4 odreska, omekšajte ih batom, posolite i pobrašnite, pa ih popržite na ulju u posebnoj tavi. Zatim dolijte na kosti i povrće 1 litru vode, posolite je, pa neka se to prokuha. Tada dodajte odreske i neka se sve kuha na laganoj vatri dok meso ne omekša. Izvadite kosti i ukuhajte rižu, žličnjake, trgance, taranu, domaće rezance ili, kada ste juhu s mesom uslužili u tanjurima, stavite u svaki tanjur malo popržениh žemlji ili poprženog kruha u kockicama.

GOVEDSKA JUHA S POVRĆEM

Sirovine:

3/4 kg govedine, 1 veća mrkva, 1/2 korijena celera, 1 manja koraba, 1 korijen peršuna, 1 manja rajčica ili žličica koncentrata od rajčice, 4 zrna papra, 1/2 glave manjeg luka i sol.

Postupak:

Operite meso u hladnoj vodi i stavite ga u lonac. Dolijte 1/4 litre hladne vode i posolite je. Kada je juha provrela, a na površini se pojavila pjena, oberite pjenu. Za to vrijeme očistite povrće i narežite korijenje na manje kocke. Skinite kožicu s rajčice i narežite rajčicu na manje komade. Dodajte juhi korijenje, rajčicu, polovicu luka i papar, pa kuhajte juhu na umjerenoj vatri dok meso ne omekša. Zatim izvadite meso i upotrijebite ga kao jelo uz neki umak i prilog. U juhi ukuhajte žličnjake od krupice ili brašna, domaće rezance ili rižu.

GOVEDSKA JUHA S PEČENIM ULOŠKOM OD PLUĆICA

Sirovine:

20 dkg plućica, 1 žlica masti, 1/2 glave luka, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žlica maslaca, 2 žumanjka, 1 žemlja, 2 bjelanjka, 1 litra govedske juhe, malo papra i sol.

Postupak:

Operite plućica i kuhajte ih u slanoj vodi. Zatim izvadite plućica i narežite ih na tanke rezance. Na vrućoj masti pirjajte luk da dobije zlatnu boju, dodajte peršun i to još malo pirjajte. Zatim dodajte plućica, pa sve još malo pirjajte. Maslac promiješajte dobro sa žumanjcima u većoj zdjeli. U tu smjesu umiješajte plućica. Žemlju namočite u mlijeko da posve omekša, pa i to umiješajte u smjesu. Dodajte papar, mažuran i malo soli. Istucite snijeg od bjelanjaka i umiješajte ga u smjesu. Smjesa mora biti gusto tekuća. Ako je prerijetka, dodajte malo mrvica, a ako je pregusta, dodajte mlijeka. Uzmite tavu, namastite je i ulijte u nju ravnomjerno smjesu. Stavite tavu u vruću pećnicu i pecite na umjerenoj vatri. Pečeni uložak narežite na rombe (kose kvadrate). Stavite ih u tanjure i prelijte vrelom govedskom juhom.

GOVEDSKA JUHA SA ŽLIČNJACIMA OD JETARA

Sirovine:

15 dkg telećih jetara, 1/2 glave luka, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žlica masti, 1 jaje, 1 češanj češnjaka, malo mažurana, 1 žličica mrvica, malo mlijeka, malo papra, 1 litra govedske juhe i sol.

Postupak:

Ostružite nožem oprana jetra i zatim ih procijedite. Na maslacu pržite sitno kosan luk i peršun. Skinite tavu s vatre i umiješajte razmućeno jaje i dodajte jetra, sitno kosan češnjak, mažuran, papar, sol i u mlijeku namočene mrvice. Od te smjese morate dobiti tijesto. Od tijesta ukuhajte žličnjake u vreloj vodi. Žličnjaci se moraju prokuhati desetak minuta.

GOVEDSKA JUHA SA ŽLIČNJACIMA OD MASLACA

Sirovine:

1 litra govedske juhe od koncentrata ili govedine, 2 jaja, 2 žlice brašna, 1 žlica kosanog peršuna, 1 žlica maslaca, nešto soli.

Postupak:

Istucite pjenasto maslac i umiješajte najprije jedan žumanjak a zatim drugi. Od bjelanjka istucite snijeg i umiješajte u smijesu. Postupno dodajte brašno i miješajte da dobijete rahlo tijesto. Od tog tijesta ukuhajte u vreloj govedskoj juhi žličnjake. Prije usluživanja posipajte juhu kosanim peršunom.

GOVEDSKA JUHA SA ŽLIČNJACIMA OD KRUMPIRA

Sirovine:

1 litra govedske juhe (odnosno koncentrata), 2 krumpira, 2 žlice maslaca, 1 žlica kosanog peršuna (lišće), 2 jaja, sol.

Postupak:

Kuhajte u vodi krumpir, zatim ga ogulite i naribajte na ribežu. U tavu stavite maslac, a na vrućem maslacu pirjajte kosani peršun. U krumpir umiješajte razmućena jaja, posolite, malo pobrašnite i dodajte malo mlačne vode da biste miješanjem dobili tijesto. U to tijesto umiješajte maslac i peršun. Od tijesta ukuhajte žličnjake u vreloj govedskoj juhi.

GOVEDSKA JUHA NA ČEŠKI NAČIN

Sirovine:

1 litra čiste govedske juhe, 2 manje korabe, 1 veća mrkva, 1 šaka mahuna, 1 manja svježa repa, 2 lista svježeg kupusa, 1 žlica maslaca, nekoliko zrna papra i sol.

Postupak:

Očistite povrće i narežite ga na rezance. U lonac stavite maslac, a na vruć maslac povrće, dodajte papar i posolite. To pirjajte na umjerenoj vatri uz češće miješanje dok povrće malo ne omekša. Zatim dolijte litru govedske juhe i kuhajte dok povrće posve ne omekša.

GOVEDSKA JUHA SA ŽLIČNJACIMA OD KRUPICE

Sirovine:

1 litra govedske juhe, 2 jaja, 1 žličica maslaca, krupice prema potrebi, malo mlačne vode, 1 žličica kosanog peršuna (lišće) i sira ribanca te sol.

Postupak:

U zdjeli napravite rahlo tijesto od jaja, krupice, maslaca, mlačne vode, pa tijesto posolite. U vreloj govedskoj juhi zakuhajte žličnjake od tog tijesta. Prije usluživanja posipajte juhu kosanim peršunom i naribanim sirom.

POKREPNA — KREPKA GOVEDSKA JUHA

Sirovine:

1 kg govedine, 1/5 kg teletine, 1 litra obične govedske juhe, 1 žlica masti od pečenice, 1 korijen mrkve, 2 korijena peršuna, 1 korijen celera, 1/2 glave luka, 1 poriluk, nekoliko zrna papra i sol.

Postupak:

Govedinu i teletinu narežite na manje komade i stavite ih na rastopljenu mast u lonac. Dodajte pola glave luka i sve povrće narezano na manje komade. To neka se polako pirja dok sok ne porumeni. Pomalo dodajte vode i promiješajte češće meso i povrće. Zatim dolijte govedsku juhu, dodajte papar u zrnu i posolite. Lonac pokrijte i neka se juha kuha na umjerenoj vatri. Kada je meso mekano, izvadite ga, oberite mast i procijedite juhu.

JUHA OD JAJA (I)

Sirovine:

4 jaja, 1 žličica octa, 1 žlica bijelog vina, 1 žličica brašna, 1 žličica maslaca, papar u prahu, malo mažurana, 1 žličica kosanog peršuna i sol.

Postupak:

Pomiješajte ocat i vino i umutite brašno. To stavite u 1 litru hladne vode i neka zavre uz miješanje. Razmutite jaja, dodajte papar i ulijte to pomalo u vrelu juhu uz jako miješanje. Juhu začinite maslacem, mažuranom i peršunom.

JUHA OD JAJA (II)

Sirovine:

4 tvrdo kuhana jaja, 1 žlica slatkog vrhnja, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 1 žličica kosanog peršuna, malo mažurana, malo majčine dušice (timijana), 1 lovorov list i sol.

Postupak:

Pržite na vrućem maslacu brašno i zatim peršun, pa nalijte 1 litru hladne vode. Pustite da se juha kuha desetak minuta i dodajte lovorov list, mažuran, majčinu dušicu i posolite. Neka se juha još jednom prokuha. Razrežite tvrdo kuhana jaja na polovice i prelijte na njih juhu koju ste neposredno prije toga odmaknuli s vatre te umiješali slatko vrhnje.

JUHA OD SLATKOG VRHNJA S BADEMIMA

Sirovine:

2 dcl slatkog vrhnja, 1 šaka stučenih badema, 8 dcl mlijeka, 1 žličica maslaca, malo vanili-šećera i 1 žemlja.

Postupak:

Promiješajte dobro u mješalici slatko vrhnje i sitno stučene bademe, dodajte zatim vanili-šećer i hladnog mlijeka, pa i to promiješajte. Smjesu stavite u lonac da se juha prokuha na umjerenoj vatri.

Za to vrijeme narežite žemlju na sitne kocke i pržite ih na vrućem maslacu. Juha se uslužuje u tanjurima u koje se stavljaju pržene kocke žemlje.

JUHA OD KISELOG VRHNJA

Sirovine:

3 dcl kiselog vrhnja, 2 žlice brašna, 1 žemlja, malo kumina i sol.

Postupak:

Promiješajte dobro vrhnje i brašno u mješalici. Dodajte žlicu hladne vode i opet dobro promiješajte. Smjesu stavite u 1 litru vrele i posoljene vode uz neprekidno miješanje. Neposredno prije usluživanja ukuhajte malo kumina.
U međuvremenu narežite žemlju na male kocke i pržite ih u tavi na malo maslaca. Juha se uslužuje u tanjurima u koje se stavljaju pržene kocke žemlje.

VINSKA JUHA

Sirovine:

7 dcl bijelog vina, malo cimetove kore, 4 žumanjka, 1 žlica mlijeka i 1 žemlja.

Postupak:

U lonac stavite vino, cimetovu koru i 3 dcl vode te pustite da sve to zavre. Za to vrijeme razmutite dobro žumanjke s mlijekom, dolijte još žlicu hladnog vina, pa opet dobro razmutite šibom. Ovu smjesu dolijte malo-pomalo u vino uz miješanje, ali lonac morate odmaknuti od vatre.
Narežite žemlju na sitne kocke i pržite ih na tavi bez masnoća. Juha se uslužuje u tanjurima u koje se stavljaju kocke pržene žemlje.

PIVSKA JUHA

Sirovine:

7 dcl svijetlog piva, 2 dcl slatkog vrhnja, 3 žumanjka, malo cimetove kore, malo naribane limunove kore, malo šećera.

Postupak:

Stavite u lonac pivo, dodajte cimet, šećer i korice limuna te pustite da se neko vrijeme kuha. Pri tome treba češće obrati pjenu. Razmutite dobro žumanjke, dodajte slatko vrhnje i ponovno dobro razmutite smjesu. Dolijte pomalo vreloga piva uz neprekidno miješanje, tako da juha bude gusta.

JUHA OD ŠPAROGE

Sirovine:

Snop šparoge, 1 žlica maslaca za šparoge, 1 žlica maslaca za zapršku, 2 žlice slatkog vrhnja, malo papra u prahu, 1 žemlja i sol.

Postupak:
Očišćene i oprane šparoge pirjajte polako na žlici maslaca. Dolijte vode i posolite je, pa zakuhajte. Za to vrijeme napravite zapršku od 1 žlice maslaca i brašna, pa je ukuhajte u juhi. Popaprite juhu promiješajte je i odmaknite je s vatre, pa zatim umiješajte slatko vrhnje. Prilikom usluživanja stavite na svaki tanjur malo popržene žemlje narezane na sitne kocke.

JUHA OD CELERA

Sirovine:
2 osrednje velika korijena celera, 1 žlica kosanog celerovog lišća, 1 žličica peršunovog lišća, 1 litra grahove ili govedske juhe (od koncentrata), 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 2 žlice kiselog vrhnja, 2 žumanjka, malo muškatova oraha, 1 žemlja, malo papra i sol.

Postupak:
Očišćen i opran celerov korijen narežite na rezance ili na male kocke. Stavite celer u lonac i dolijte 1 litru grahove ili govedske juhe da se kuha. Za to vrijeme načinite zapršku od maslaca i brašna te je ukuhajte u juhi. U juhu naribajte malo muškatova oraha, posolite i popaprite juhu. Kad je celer kuhan, razmutite žumanjke s kiselim vrhnjem. Odmaknite juhu s vatre i umiješajte žumanjke s vrhnjem. Neposredno prije usluživanja usipajte u juhu kosano lišće celera i peršuna. Juhu nalijte u jušnik, a posebno prepržite bez masnoće žemlju, narezanu na male kocke, pa ih stavite u posebnu zdjelicu.

JUHA OD LEĆE

Sirovine:
20 dkg leće, 1 žličica brašna, 5 dkg slanine, 1 žlica vrhnja, malo octa, papra, 1 žemlja i sol.

Postupak:
Prethodnog dana očišćenu i namočenu leću ponovno isperite i stavite u hladnu i zasoljenu vodu da se kuha. Za to vrijeme narežite slaninu na sitne kocke i pržite je. Dodajte brašno i načinite svijetlu zapršku, pa je ukuhajte u juhi. Juhu popaprite i zakiselite je octom. Prokuhajte još jednom juhu, maknite je s vatre i umiješajte kiselo vrhnje. Prilikom usluživanja stavite na tanjure poprženu žemlju narezanu na male kocke.

BAŽULOVA (GRAHOVA) JUHA

Sirovine:

2 dcl graha, 1 žlica masti, 1 luk, 1 žlica brašna, 1 žlica octa, papar u prahu, sol i 1 žemlja.

Postupak:

Očistite i namočite grah dan prije kuhanja. Potom odlijte vodu, stavite grah u hladnu i posoljenu vodu i kuhajte na umjerenoj vatri. Kada je grah kuhan, protisnite ga kroz sito. Luk narežite na sitne kocke i pirjajte na umjerenoj vatri. Dodajte brašno, pa načiniti zapršku. Dolijte malo vode i zakiselite to octom i popaprite. Stavite u lonac protisnut grah i vodu u kojoj je grah kuhan, umiješajte zapršku i neka se juha još jednom polako prokuha.

Prilikom usluživanja stavite u svaki tanjur malo pržene žemlje. Žemlju narežite na male kocke i pržite ih u tavi bez masnoće.

KRUMPIROVA JUHA

Sirovine:

4 oveća krumpira, 1 žlica maslaca, 2 žlice kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 lovorov list, malo mažurana, malo papra i sol.

Postupak:

Kuhajte krumpir, zatim ga ogulite i zgnječite. Uzmite žumanjke od 2 tvrdo kuhana jaja, dodajte maslac, malo mlijeka i dobro promiješajte. Krumpir stavite u lonac vode, posolite, popaprite i dodajte mažuran. To sve dobro promiješajte da dobijete gustu juhu. Zatim umiješajte jaja. Kada je juha zavrela, procijedite je. Procijeđenu juhu stavite ponovno na vatru da se malo prokuha. Odmaknite je zatim sa štednjaka i umiješajte kiselo vrhnje.

JUHA OD POVRĆA

Sirovine:

2 mrkve, 2 korijena peršuna, 1 korijen celera, 1 manji luk, 2 korabe, 4 lista svježeg kupusa, 1 žlica kosanog peršuna, 4 žumanjka, 1 žlica vrhnja, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Očišćeno i oprano povrće narežite na male kocke. Stavite u tavu maslac i, kad se zagrije, umiješajte žličicu brašna. Tomu dodajte usitnjeno povrće i pirjajte ga uz češće dolijevanje govedske juhe.



Kada je povrće pirjano, metnite ga u lonac, dolijte litru govedske juhe i kuhajte kratko vrijeme. Juhu posolite i popaprite prema želji. Umutite u zdjeli žumanjke i vrhnje te ukuhajte to u juhi uz krepko miješanje.

Uz tu se juhu mogu uslužiti pržene žemlje ili pržen kruh.

JUHA OD POVRĆA S RIŽOM

Sirovine:

2 mrkve, 1 celerov korijen, 3 peršunova korijena, 2 rajčice ili mala žličica koncentrata rajčice, 2 korabe, 2 ravne žlice riže, 1 žlica peršuna (lišće), malo muškatova cvijeta, sol, 1 kocka koncentrata govedske juhe, 1 žlica ulja.

Postupak:

Očišćeno i oprano povrće narežite na rezance ili tanke kolutove. Stavite sve to u litru hladne vode, zagrijte vodu, dodajte malo soli, kocku koncentrata govedske juhe, malu žličicu koncentrata rajčice ako nemate svježih rajčica te žlicu ulja. Kada je povrće gotovo mekano, dodajte juhi opranu rižu. Gotovu juhu posipajte malo muškatovim cvijetom. Prilikom usluživanja juhe stavite na svaki tanjur nešto kosanog peršuna.

MAĐARSKA JUHA OD KUPUSA

Sirovine:

Pileća prsa, 40 dkg svježeg kupusa narezanog na rezance, 1 i pol žlica maslaca, 1 žlica brašna, 1 litra govedske juhe, 3 žumanjka, 1 žličica slatkog vrhnja, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Pileća prsa kuhajte u govedskoj juhi. Za to vrijeme narežite kupus na rezance. Od maslaca i brašna načinite svijetlu zapršku i dodajte kupus, pa ga polako pirjajte uz češće dodavanje malo govedske juhe. Prema želji popaprite i posolite kupus. Kada su pileća prsa mekana, izvadite ih iz juhe, očistite meso od kosti i narežite na male kocke. Stavite meso i pirjani kupus u juhu. Napravite smjesu od žumanjka i slatkog vrhnja i ukuhajte je u vreloj juhi uz stalno miješanje.

RUSKA JUHA

Sirovine:

20 dkg govedine, 20 dkg kokoši, 20 dkg svježeg kupusa, 1/2 kg kelja, 10 dkg šunke, 3 žlice kiselog vrhnja, 2 žlice ulja, papar u prahu i sol.

Postupak:

Opranu govedinu u komadu stavite u 1,5 litre hladne vode. Dodajte na rezance narezan kupus i polovicu kelja također narezanog na rezance. Posolite vodu i kuhajte. Pošto se govedina kuhala pola sata, dodajte komad kokoši i šunku narezanu na kocke. U tavi na vrućem ulju pirjajte preostalu polovicu kelja, i kada bude mekano, dodajte to juhi. Izvadite govedinu i kokoš, očistite meso od kosti i narežite meso na rezance, pa to vratite u juhu. Odmaknite juhu s vatre i vežite je kiselim vrhnjem uz stalno miješanje.

BORŠČ ILI POLJSKA JUHA

Sirovine:

1 litra soka ukiseljene cikle, 40 dkg goveđih kostiju, 1 veća mrkva, 1 korijen peršuna, 1 korijen celera, 1 glava luka, 4 žlice kiselog vrhnja, 3 žličice brašna, 2 žumanjka, 10 dkg suhog mesa, 10 dkg mesnate suhe slanine, 10 dkg suhe kobasice, 1 krumpir, malo papra, 1/2 žličice kopra i sol.

Postupak:

Narežite suho meso na male kocke, a kobasicu na kolutove i stavite to u sok cikle. U sok cikle stavite rasječene goveđe kosti, zakuhajte i pustite vreti bar pola sata. Za to vrijeme očistite povrće i narežite ga na rezance, luk na sitne kocke, a krumpir na malo veće kocke. Sve to prokuhajte u juhi. Nakon četvrt sata izvadite kosti. Promiješajte pjenasto brašno, kosan kopar i 2 žlice vrhnja, pa to ukuhajte u juhi. Posolite i popaprite juhu prema želji. Zatim promiješajte preostale 2 žlice vrhnja s 2 žumanjka, pa to ukuhajte u juhi uz dobro miješanje. U tavi pržite na kockice narezanu slaninu i dodajte je juhi. Juha neka još jednom provre. Uslužujte juhu s prženim kruhom ili prženim žemljama.

FRANCUSKA JUHA

Sirovine:

1/4 glave kelja, 1 koraba, 2 korijena mrkve, 2 korijena peršuna, 10 dkg šampinjona, 1 žlica ulja, 1 žlica brašna, 1 litra govedske juhe (koncentrat), 1 žličica koncentrata rajčice, malo papra u prahu, 2 žemlje i sol.

Postupak:

Očišćeno povrće narežite na rezance, a šampinjone na tanke listiće. Od ulja i brašna načinite svijetlu zapršku i dodajte narezano povrće i pečurke. To pirjajte oko pola sata uz dolijevanje malo govedske juhe. Smjesu posolite i popaprite prema volji. Premjestite smjesu u lonac, dolijte litru govedske juhe i kuhajte je dok povrće ne omekša. Za vrijeme kuhanja umiješajte koncentrat od rajčice. Podijelite svaku žemlju po duljini na polovice i svaku polovicu razrežite po duljini. Žemlje pržite u tavi bez masti na laganoj vatri. Stavite u svaki tanjur po dva komada prženih žemlji i napunite tanjure juhom.

JUHA OD GLJIVA

Sirovine:

1 tanjur svježih jestivih gljiva, 1,5 žlica maslaca, 1 žlica kosanog peršuna, malo papra u prahu, 2 žemlje, 1 kocka koncentrata govedske juhe i sol.

Postupak:

Očišćene i oprane gljive narežite na tanke rezance i stavite ih u tavu da se malo pirjaju u vlastitom soku. Zatim dodajte maslac, pa kad se otopi, dodajte kosani peršun, papar i sol. Kada su gljive pirjane, usipajte ih u 1 litru vrele juhe od 1 kocke koncentrata.

Žemlje narežite na manje kocke i pržite ih u tavi na slaboj vatri bez dodatka masnoće. Kod usluživanja vadite iz jušnika željenu količinu, a na svaki tanjur juhe posipajte pržene žemlje.

JUHA OD LOKUMA

Sirovine:

30 dkg mesa (teletine, govedine, plućica, srca), 1 žlica masti, 1 glava luka, 1 žlica kosanog peršuna, 1 češanj češnjaka, 1 žličica mrvica, 1 jaje, malo papra, sol i 1 kocka koncentrata govedske juhe.

Postupak:

Kuhano meso, bilo koje, iskosajte sitno nožem ili ga protisnite kroz stroj za mljevenje mesa. Na vrućoj masti pirjajte sitno kosan luk, zatim dodajte sitno kosan češnjak, peršun i mrvice, pa sve to pirjajte. Ovu smjesu posolite, popaprite prema želji i izvadite iz tave. Umutite jaje, pa ga umiješajte u smjesu.

Napravite tijesta kao za rezance i razvaljajte ga. Nožem ili kotačićem izrežite kvadrate veličine oko 6 cm. Usred svakog kvadrata

tijesta stavite žličicu smjese i preklopite tijesto uzduš dijagonale. Preklopljene krajeve pritisnite prstom da nadjev ne izlazi prilikom kuhanja.

Od 1 kocke koncentrata kuhajte govedsku juhu i ukuhajte lokume, tj. nadjeveno tijesto.

KOKOŠ U KISELOJ JUHI

Sirovine:

1 manja kokoš, 1 korijen mrkve, 2 korijena peršuna, 1 korijen celera, 1 koraba, 1 žlica riže, 1 mala žlica maslaca, 1 žličica brašna, 2 žumanjka, 1 žlica vrhnja, 1 žličica limunova soka i sol.

Postupak:

Opranu kokoš narežite na prikladne komade i stavite je u posoljenu hladnu vodu. Povrće dobro operite, očistite i povežite koncem, pa također stavite u lonac. Juha neka se polako kuha. Za to vrijeme načinite od maslaca i brašna svijetlu zapršku i ukuhajte je zatim u juhi. Operite rižu i skuhajte je u posebnoj posudi. Kada je meso kuhano, izvadite ga. Juhu začinite limunovim sokom i sipajte u nju kuhanu rižu. U zdjelicu promiješajte žumanjke i umiješajte vrhnje, dodajte malo juhe pa zatim to umiješajte u juhu, koja se ne smije više kuhati. U jušnik položite komade kokoši i prelijte ih juhom.

KOKOŠJA JUHA S RIŽOM

Sirovine:

1 manja kokoš, 1 žlica maslaca, 1 žličica kosanog peršuna (lišće), malo muškatova cvijeta, 2 žlice riže, 2 žumanjka i sol.

Postupak:

Opranu kokoš narežite na prikladne komade, posolite je i pustite da stoji neko vrijeme. Na vruć maslac posipajte peršun i pirjajte ga, a zatim dodajte komade kokoši i njih pirjajte uz češće dolijevanje, sve dok meso postane mekano. U međuvremenu kuhajte rižu u posebnom loncu i posolite vodu, dodavši malo muškatova cvijeta. U veći lonac ulijte 1 litru govedske ili pileće juhe (od koncentrata) i pustite da zavre. Žumanjke razmutite s malo juhe i ukuhajte u juhi uz miješanje.

U jušnik položite komade pirjane kokoši i rižu, pa to prelijte juhom. Prema želji, juha se može začiniti parmezanom.

JUHA OD MOZGA

Sirovine:

30 dkg telećeg mozga, 1 litra govedske juhe (može biti i od koncentrata), 1 žlica kosanog peršuna (lišće), 1 žlica pečuraka (šampinjona), 1 žlica maslaca ili margarina, 1/2 žlice brašna, malo naribanog muškatova oraha, malo papra i sol.

Postupak:

Očišćen i opran mozak kuhajte u malo govedske juhe i posolite. Kada je mozak kuhan, procijedite ga kroz sito. U tavu stavite maslac da se otopi. Za to vrijeme operite pečurke i narežite ih na tanke listiće. Pečurke i kosan peršun pirjajte na vrućem maslacu, popaprite i dodajte brašno, promiješajte i pustite da se malo pirja. To stavite u lonac u kojemu ste kuhali mozak i dolijte ostatak govedske juhe. U juhu naribajte malo muškatova oraha i dobro je promiješajte. Pustite da još jednom zavre. Juha se uslužuje s popprženim žemljama ili popprženim kruhom.

JUHA SA SAVIJAČOM OD PLUĆICA

Sirovine:

25 dkg brašna, malo soli, 1 žlica ulja, 2 jaja, oko 1/8 litre mlačne vode, 3/4 kg plućica, 1 luk, 1 žlica kosanog peršuna, sol, papar u prahu, mažuran.

Postupak:

Od brašna, ulja, vode i jaja napravite gipko tijesto. Tijesto neka stoji na toplome oko 20 minuta. Tijesto valja pokriti kuhinjskom krpom. U međuvremenu pripremite nadjev. U malo masti pirjajte sitno kosan luk i kosan peršun. Dodajte kuhana plućica narezana na tanke rezance. Začinite nadjev sa soli, paprom i mažuranom, pa umiješajte razmućeno jaje. To dobro promiješajte i neka se polako pirja.

Tijesto razvaljajte i razvucite dlanovima kao tijesto za savijaču. Odebljane rubove odrežite. Tijesto namažite rashlađenim nadjevom, smotajte u savijaču i namažite je razmućenim jajetom. Namažite držak kuhače brašnom i podijelite savijaču na komade duljine oko 8 do 10 cm. Kuhajte komade savijače u posoljenoj i vreloj vodi oko 12 minuta. Zatim ih ocijedite i stavite u gotovu govedsku juhu.

JUHA OD KOSANOG MESA

Sirovine:

1/4 kg ostatka pečenog mesa (telećeg ili govedskog), 1 žlica maslaca ili ulja, 1 žlica mrvica, 2 žumanjka, 1 žlica vrhnja, 4 kriške kruha, malo papra u prahu, malo mažurana, 1 litra govedske juhe i sol.

Postupak:

Iskosajte sitno meso. Na vruć maslac stavite mrvice i pirjajte to na slaboj vatri. Zatim dodajte kosano meso, dva žumanjka i vrhnje. To dobro promiješajte i smjesu posolite i popaprite dodavajući malo mažurana. Za vrijeme pirjanja dolijte pomalo juhe da smjesa bude kašasta. Popržite kriške kruha bez masnoće dok se potpuno ne osuše; na svaku krišku namažite smjesu, stavite na svaki tanjur po jednu krišku kruha i dolijte vruću i bistru govedsku juhu (kuhajte je od koncentrata).

CRNA JUHA

Sirovine:

10 dkg slanine, 20 dkg govedine, 10 dkg telećih jetara, 20 dkg rasječenih govedskih kostiju, 1 korijen mrkve, 1 korijen celera, 1 korijen peršuna, 1 koraba, 1 glava luka, nekoliko zrna papra, malo vina i sol.

Postupak:

Oprano korjenasto povrće narežite na ploške, luk raspolovite, slaninu narežite na tanje ploške, a meso i jetra na manje komade. U tavu položite ploške slanine i pirjajte ih na slaboj vatri. Dodajte zatim povrće i pirjajte još malo. Sada dodajte meso, kosti i jetra, posolite, ubacite nekoliko zrna papra i pirjajte. Za vrijeme pirjanja dolijte malo vina, a poslije malo govedske juhe (može biti i od koncentrata). Kada su se kosti zarumenile i meso dobilo svoju boju prilikom pirjanja, presipajte to u lonac i dolijte 1 litru govedske juhe. Juha neka se polako kuha.

Juha se može ovako uslužiti, a može se i procijediti kroz sito. U juhi se mogu ukuhati žličnjaci od jetara ili brašna.

JUHA OD JANJETINE

Sirovine:

20 dkg janjetine od buta, 1 žlica ulja, 1 žlica brašna, 1 korijen mrkve, 1 korijen peršuna, 1/2 korijena celera, 1/2 glave luka, malo papra u prahu, malo limunova soka i sol.

Postupak:

Opranu janjetinu narežite na manje komade, luk narežite na sitne kocke, a korjenasto povrće na rezance. Popržite malo luk na vrućem ulju, dodajte zatim brašna i napravite svijetlu zapršku. Dodajte komade janjetine, posolite je i popaprite. Kada je janjetina malo pirjana i dobila svijetlu boju, dodajte povrća i to malo pirjajte. Sve to stavite u lonac, usipajte meso i povrće, dolijte 1 litru hladne vode i pustite da se kuha na umjerenoj vatri dok meso i povrće ne omekša. Na kraju dodajte malo limunova soka, promiješajte i pustite da malo zavre. Za ovu juhu narežite kruh ili žemlju na manje kocke i prepržite ih.

JUHA OD TELETINE

Sirovine:

20 dkg teletine, 1 žlica ulja, 2 žlice brašna, 2 jaja, 1 korijen mrkve, 1 korijen peršuna, 1 čašica bijelog vina, malo papra u prahu, malo limunova soka i sol.

Postupak:

Stavite opranu teletinu u komadu u hladnu vodu i posolite, pa je kuhajte. Za to vrijeme očistite mrkvu i peršun, pa to korijenje narežite na rezance. Dodajte to povrće juhi. Od ulja i brašna napravite svijetlu zapršku, dodajte prema želji malo papra i umiješajte zapršku u juhu. Kada je meso mekano, izvadite ga i narežite na rezance, a zatim vratite u lonac. Na kraju dodajte vino i malo limunova soka, dobro promiješajte i pustite da juha još jednom zavre. Juhu legirajte jajima.

CRNA JUHA OD SITNIŠA GUSKE

Sirovine:

Sitniš zaklane guske, 1 žlica masti ili ulja, 1 žlica brašna, 1 dcl crnog vina, krv od zaklane guske, malo limunova soka, 1 manja mrkva, 1 korijen peršuna i sol.

Postupak:

Prilikom klanja guske ocijedite krv u posudu, malo je posolite i dodajte malo octa, pa promiješajte da se ne zgruša. Od masti i brašna napravite tamniju zapršku, dolijte 1 litru vode i vino. Kada je juha zavrela, dodajte mrkvu i peršun (narezan na kolutiće), posolite je i stavite u nju očišćen i narezan sitniš guske. Na kraju ulijte krv, koju ste prethodno dobro procijedili, te istisnite u juhu nekoliko kapi limunova soka. Juhu morate dobro promiješati da se krv ne zgruša.

ČISTA PILEĆA JUHA

Sirovine:

1 pile, 2 korijena mrkve i sol.

Postupak:

Očišćeno i oprano pile narežite na prikladne komade i stavite ih u lonac. Dolijte 1,5 litre hladne vode i posolite je. Mrkvu narežite na manje komade i dodajte juhi. Juha neka se kuha na umjerenoj vatri dok meso ne otpadne od kosti. Prije usluživanja procijedite juhu kroz sito.

KOKOŠJA JUHA
(za bolesnika)

Sirovine:

30 dkg kokošjeg mesa, 1/4 kg govedine, 1/4 kg teletine, 2 korijena peršuna, 2 korijena mrkve, 1 glava luka, 1 korijen celera, malo muškatova cvijeta, 2 do 3 klinčića i sol.

Postupak:

Očišćenu i opranu kokoš narežite na prikladne komade i stavite u lonac s 1,5 litre hladne vode. Dodajte govedinu i teletinu u komadu. Korjenasto povrće narežite na manje komade, a luk raspolovite. To stavite zajedno s klinčićima u juhu i naribajte malo muškatova cvijeta. Juhu posolite prema ukusu. Lonac pokrijte i kuhajte juhu na umjerenoj vatri dok meso potpuno ne omekša. Zatim izvadite meso, a juhu procijedite kroz sito.

JUHA OD ŠTUKE NA POLJSKI NAČIN

Sirovine:

1 manja štuka, 1 žlica bijelog vina, 1 žličica octa, 1 mala glava luka, 1 ravna žlica maslaca, 1 žličica brašna, 1 žličica grožđica, 5 do 6 badema, malo limunove korice, vrh noža šećera i sol.

Postupak:

Očišćenu i opranu štuku narežite na veće komade, posolite ih i pustite da stoje oko pola sata. Obrišite komade štuke i stavite ih u lonac, dolijte vrele grahove juhe ili vodu, vino i ocat, pa pustite da se polako kuha. Kad je štuka kuhana, izvadite je. Pirjajte sitno kosan luk na maslacu i zatim dodajte brašno, pa načinite svijetlu zapršku. Zapršku ukuhajte u juhi, dodajte sitno kosane grožđice i bademe, naribane limunove kore, šećer, pa sve dobro promiješajte i pustite da juha još jednom zavre. Komade štuke položite u jušnik i prelijte ih juhom.



ŠARAN U LIMUNOVOJ JUHI

Sirovine:

1 manji šaran oko pola kilograma, 1 litra grahove juhe sa zaprškom od maslaca, brašna i luka, 1 žlica bijelog vina, 1 žličica limunova soka, malo limunove naribane kore, 1 žlica maslaca, 1 žlica kosanog peršuna, papar u prahu i sol.

Postupak:

Očišćenog i opranog šarana narežite na manje komade i kuhajte u zasoljenoj vodi, a zatim izvadite. U grahovu juhu stavite vino, papar, maslac, limunov sok i limunovu koru, pa neka juha zavre. Ribu položite u jušnik, prelijete je juhom i nasipajte kosano peršunovo lišće.

ŠARAN U JUHI OD LUKA

Sirovine:

1 manji šaran, 2 dcl bijelog vina, 8 dcl vode, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, mala glava luka, 1/2 naribane jabuke, malo limunove kore, 1 žlica mrvica, 1 žličica octa, 1 žličica kosanog peršuna, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Očišćenog i opranog šarana narežite na komade, posolite ih i ostavite da stoje pola sata. Zatim ih stavite u lonac, dolijte vino i vodu da se kuha. Za to vrijeme narežite luk na sitne kocke, pržite ga na vrućem maslacu, pobrašnite, a u ovu zapršku umiješajte naribanu jabuku, naribanu limunovu koru i mrvice. To ukuhajte u juhu, pa dodajte papar prema želji. Neposredno prije usluživanja usipajte u juhu kosan peršun.

JUHA OD KOSANOG ŠARANA

Sirovine:

1 manji šaran, 1 puna žlica maslaca, 1 žličica kosanog kopra, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žlica mrvica, papar u prahu, malo limunova soka i sol.

Postupak:

Očišćenog i opranog šarana narežite na manje komade. Glavu ostavite, a druge dijelove očistite od kosti, pa sitno nakosajte. Na vrućem maslacu pirjajte kosanog šarana, dodajte kopar, peršun i mrvice, pa posolite i popaprite. Kada je riba gotovo pirjana,

dolijte grahove juhe ili vode, dodajte glavu, pa neka se juha polako prokuha. Na kraju dodajte limunov sok i juhu (bez glave) procijedite kroz sito. Prema želji možete juhu uslužiti s popрženom žemljom narezanom na sitne kocke.

BAKALAR U GRAHOVOJ JUHI

Sirovine:

30 dkg bakalara, 1 litra grahove juhe, 1 žlica maslaca, 2 žlice kiselog vrhnja, papar u prahu, 1 češanj češnjaka, 1 žličica octa, 1 žličica kosanog peršuna i sol.

Postupak:

Namočite bakalar dan prije da omekša. Sutradan stavite bakalar u lonac i dolijte grahovu juhu, koju treba prije toga protisnuti kroz sito. Juha neka se polako kuha. Dodajte maslac, papar, sol, sitno kosan češnjak i ocat. Juhu valja kuhati dok bakalar omekša. Gotovu juhu odmaknite s vatre, pa umiješajte kiselo vrhnje i peršun.

JUHA OD ŽABA

Sirovine:

8 para žabljih krakova, žličica kosanog peršuna, 2 žlice maslaca, 2 žličice brašna, 2 žlice slatkog vrhnja, sol, malo muškatova cvijeta, 1 litra grahove juhe, 1 žemlja.

Postupak:

Operite i osušite žablje krakove i zatim ih pirjajte u vrućem maslacu (1 žlica), posipajući ih žličicom brašna. Kada je meso gotovo pirjano, dolijte 1 litru grahove juhe. U vrelu juhu ukuhajte svijetlu zapršku od 1 žlice maslaca, 1 žličice brašna i peršuna. Juhu začinite sa soli i malo muškatova cvijeta. Kad je juha ponovno zavrela, odmaknite je s vatre i umiješajte polako slatko vrhnje.
Narežite žemlju na sitne kocke i pržite ih u tavi bez masnoće. Juhu ulijte u jušnik, a prženu žemlju stavite u zdjelicu.

JUHA OD PUŽEVA

Sirovine:

1 šaka prokuhanih i očišćenih puževa, 1 žlica kosanog peršuna, 1 žlica mrvica, 1 žlica maslaca, 1 žlica vrhnja, papar u prahu, sol i 1 žemlja.

Postupak:

Nakošite prokuhane i očišćene puževe i pirjajte ih na vrućem maslacu. Dodajte kosan peršun, sol, papar i mrvice, pa to polako pirjajte. Na to nalijte 1 litru grahove juhe ili govedske juhe od koncentrata, dobro promiješajte, prokuhajte i dodajte na kraju vrhnje.

Za to vrijeme narežite žemlju na sitne kocke i popržite u tavi bez masnoće. Za usluživanje nalijte gotovu juhu u jušnik, a pržene žemlje stavite u manju zdjelu.

RIBLJA JUHA

Sirovine:

Manji šaran, 1 korijen celera, 2 korijena peršuna, 2 srednje velike mrkve, 1 koraba, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, 1 manji luk, 2 lovorova lista, nekoliko zrna papra, malo octa, malo slatke paprike, malo šafrana, 1 jaje, 1 žlica vrhnja i sol.

Postupak:

Korijenje operite i očistite, pa narežite na manje kocke. Narezano korijenje stavite u litru hladne vode, posolite i pustite da se polako kuha. Dodajte odmah lovorov list, papar u zrnu i malo octa. Narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućem maslacu da dobije zlatnu boju. Zatim dodajte brašno, malo crvene paprike pa napravite svijetlu zapršku i ukuhajte je u juhi. Dok se juha kuha, očistite, operite i razrežite šarana na prikladne komade. Kada je povrće mekano, stavite komade šarana u juhu da se kuha. U jušniku razmutite žumanjak s vrhnjem, dodajte malo šafrana i dolijte trećinu juhe, pa to sve dobro promiješajte. Poslije toga dolijte ostatak juhe, pa opet promiješajte i na kraju stavite komade šarana.

UJUŠAK I SLIČNA JELA

PILIĆI S UMAKOM OD KRVI

Sirovine:

2 živa pilića, malo octa, 10 dkg slanine, 1 žličica kosanog luka, 1 klinčić, malo papra, 1 žličica brašna, malo limunova soka, malo juhe ili vode i sol.

Postupak:

Prilikom klanja skupite krv u zdjelicu i dolijte malo octa da se krv ne zgruša. Piliće očistite, narežite ih na prikladne komade i posolite. U tavu stavite kockice slanine i na tome pirjajte kosan luk. Dodajte izboden klinčić, papar i jednu žlicu juhe ili vode. To promiješajte i onda položite u tavu komade pilića da se malo pirjaju sa svih strana. Zatim ih izvadite, pobrašnite umak da se zarumeni, dolijte malo juhe ili vode i limunov sok, pa neka se to malo prokuha. Umak procijedite kroz sito, stavite ga ponovno u tavu, uložite piliće, dolijte još malo juhe i neka se pilići pirjaju dok meso omekša. Na kraju ponovno izvadite piliće, a u umak umiješajte razmućenu krv da se još jednom prokuha. Piliće stavite u zdjelu i prelijte ih tamnim umakom. Kao prilog uslužujte pirjanu rižu.

PILE U UMAKU OD KOPRA

Sirovine:

1 zaklano i očišćeno pile, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 1 žličica kosanog luka, malo octa, 2 žlice kiselog vrhnja, 2 žlice kosanog kopra, malo limunove kore, sol.

Postupak:

Očišćeno i oprano pile narežite na prikladne komade i posolite. Od maslaca i brašna napravite svijetlu zapršku i pirjajte u njoj luk. Nadolijte malo juhe ili vode da se prokuha. Umak procijedite kroz sito, vratite u tepsiju i stavite u nju komade pileta da se polako pirjaju. Kada je meso mekano, izvadite pile, a u umak umiješajte ocat, vrhnje, kopar i malo limunove kore. To dobro promiješajte i pustite da se prokuha. Komade pileta stavite u zdjelu i prelijte ih ovim umakom. Kao prilog uslužujte pirjanu rižu.

PROKUHANO PILE

Sirovine:

1 zaklano i očišćeno pile, 1 glava luka, 2 mrkve, snop peršunova lišća, nekoliko zrna papra, nekoliko klinčića, 1 žličica octa, 1 žličica brašna, 2 žlice kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Oprano pile narežite na prikladne komade i posolite. U lonac hladne vode stavite komade pileta, raspolovite luk i ubacite ga u lonac, dodajte na manje komade narezanu mrkvu, zrna papra, klinčiće i ocat. Pokrijte lonac i neka se pile polako kuha. Kada je meso gotovo mekano, izvadite pile iz juhe, a juhu procijedite kroz sito. U drugom loncu zagrijte maslac i napravite od brašna svijetlu zapršku. Na to nalijte procijeđenu juhu, umiješajte vrhnje i vratite komade pileta u juhu da se kuhaju do kraja.
Kao prilog uslužujte žličnjake od krupice.

KUHANO PILE S MASLACEM

Sirovine:

1 zaklano i očišćeno pile, 1 luk, 1 snop peršunova lišća, 2 mrkve, nekoliko zrna papra, nekoliko klinčića, 1 žličica octa, 1 žlica maslaca, 1 žlica mrvica i sol.

Postupak:

Očišćeno pile narežite na prikladne komade i posolite. U lonac hladne vode stavite komade pileta, luk narezan na polovice, mrkve narezane na komade, peršunovo lišće u snopu, papar, klinčiće i malo octa. Pile neka se kuha u zatvorenom loncu na umjerenoj vatri dok meso potpuno ne omekša. Na kraju pirjajte mrvice na vrućem maslacu. Komade pileta položite u zdjelu i na njih posipajte pirjane mrvice.

PILE U VRHNJU S PAPRIKOM

Sirovine:

1 zaklano i očišćeno pile, 1 žličica maslaca, 1 žličica kosanog luka, malo slatke crvene paprike u prahu, 1 žličica brašna, malo juhe, 1 dcl vrhnja i sol.

Postupak:

Očišćeno pile narežite na prikladne komade i posolite. Na vrućem maslacu pirjajte sitno kosan luk i dodajte papriku i malo juhe. Kada ste to dobro promiješali, pobrašnite umak. Položite u umak

komade pileta, poklopite tepsiju i pirjajte. Prodrmajte češće tepsiju, dolijte pomalo juhe i prelijte komade pileta umakom. Kada je meso mekano, umiješajte u umak vrhnje i neka se polako prokuha. Komade pileta složite u zdjelu i prelijte ih umakom. Kao prilog uslužujte pire od krumpira.

PILE KAO PAPRIKAŠ

Sirovine:

1 veće pile, 6 dkg brašna, 5 dkg maslaca, 1/4 litre kiselog vrhnja, 1 veliki luk, 1 žličica slatke crvene paprike, 1/2 litre govedske juhe i sol.

Postupak:

Na vrućem maslacu pirjajte sitno kosan luk do žute boje. Pile razrežite na prikladne komade i pirjajte ga na luku. Nakon nekoliko minuta i pošto ste komade pileta okrenuli, začinite jelo paprikom, posolite i malo pobrašnite. Promiješajte dobro i poklopite tepsiju. Nakon nekoliko minuta dolijte vrhnje, promiješajte i pustite da se paprikaš polako pirja. Od vremena do vremena dolijte malo govedske juhe. Uz pileći paprikaš uslužujte žličnjake ili domaće rezance.

PILE U UMAKU OD RAJČICA

Sirovine:

1 zaklano i očišćeno pile, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, 1/2 kg rajčica, 1 žlica slatkog vrhnja, 1 dcl bijelog vina, vrh noža šećera i sol.

Postupak:

Oprano pile narežite na prikladne komade i posolite. Napravite svijetlu zapršku od maslaca i brašna, dodajte narezane i uljuštene rajčice te vino, pirjajte malo i uložite komade pileta. Kada je meso mekano, dolijte slatko vrhnje, pošećerite umak i neka se još jednom sve prokuha. U zdjelu složite komade pileta i prelijte ih umakom.

PILE U UMAKU OD NARANČA

Sirovine:

1 zaklano i očišćeno pile, 5 do 6 dkg slanine, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, malo limunove kore, malo naribanog cimeta, 1 kocka šećera, 2 naranče, 1 žličica limunova soka i sol.

Postupak:

Oprano pile narežite na prikladne komade i posolite. Komade pileta nabodite tankim rezancima slanine. Stavite ih u zamašćenu tepsiju da se malo pirjaju na slaboj vatri. Izvadite komade pileta, a u tepsiji zagrijte žlicu maslaca i od brašna napravite svijetlu zapršku. Dodajte malo naribane kore limuna, komad šećera, malo cimeta u prahu, sok od naranča i limuna. To neka se polako pirja uz dodatak malo juhe ili vode. Zatim vratite komade pileta u tepsiju, pokrijte je i neka se pirjaju dok meso ne omekša. Za vrijeme pirjanja protresite više puta tepsiju i prelijte pile umakom. Pirjane komade pileta posložite u zdjelu i prelijte ih umakom. Prema želji možete prije toga s umaka obrati masnoću.

PILEĆI PAPRIKAŠ S RAJČICOM

Sirovine:

1 zaklano i očišćeno pile, 1 glava luka, 2 mrkve, snop peršunova lišća, nekoliko zrna papra, 1/2 kg rajčica, 1 žlica maslaca, 1 žlica slatkog vrhnja i sol.

Postupak:

Oprano pile narežite na prikladne komade i posolite. Luk raspolovite, a mrkve narežite na veće komade. U lonac hladne vode stavite pile, luk, mrkve, snop peršunova lišća i nekoliko zrna papra. Pile neka se kuha u tom soku dok meso napola ne omekša. Tada očistite i ogulite rajčice i stavite ih u sok zajedno s maslacem. Poklopite lonac i neka se pile kuha na umjerenoj vatri. Na kraju umiješajte slatko vrhnje i neka se još jednom prokuha. Složite u zdjelu komade pileta i prelijte ga umakom.

PILE U KISELOM UMAKU

Sirovine:

1 zaklano i očišćeno pile, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, 1 glava luka, 1 žličica kosanog peršuna, malo naribanog muškatova oraha, 2 žumanjka, 1 žlica octa i sol, a prema želji i papar ili slatka paprika u prahu.

Postupak:

Oprano pile narežite na prikladne komade i posolite. U tepsiji napravite od maslaca i brašna svijetlu zapršku, dodajte sitno kosan luk i peršun, pa naribajte malo muškatova oraha. To neka se polako pirja. Dolijte malo juhe ili vode da se prokuha. Zatim uložite u tepsiju komade pileta da se polako pirjaju. Tepsiju pokrijte. Kada je meso mekano, izvadite komade pileta, u žumanjke umiješajte žlicu octa i to ulijte u umak. Promiješajte i

neka se umak još jednom prokuha. Komade pileta složite u zdjelu i prelijte ih kiselim umakom. Prema želji možete umak začiniti paprikom ili paprom u prahu.

HLADNO PILE U UMAKU OD SRDJELA

Sirovine:

1 zaklano i očišćeno pile, 1 glava luka, 2 mrkve, snop peršunova lišća, nekoliko zrna papra, 4 fileta srdjele ili inćuna, sok od pola limuna, 1 žličica octa, 1,5 žlice maslinova ulja, malo naribane kore limuna, 1 žličica kosanog kopra i sol.

Postupak:

Oprano pile stavite u hladnu i posoljenu vodu. Dodajte luk narezan na polovicu, mrkve narezane na komade, snop peršunova lišća, nekoliko zrna papra, pa neka se pile kuha na umjerenoj vatri dok ne omekša. Za to vrijeme napravite umak. Nožem nastružite 4 do 5 fileta, pomiješajte to s uljem, dodajte limunov sok i ocat, malo naribane kore limuna, kosanog kopra, pa sve to dobro promiješajte. Izvadite pile iz juhe, narežite ga na prikladne komade i umočite svaki komad u umak. Složite komade pileta u zdjelu, a višak umaka prelijte na pile.

TELEĆI UJUŠAK

Sirovine:

1/4 kg teletine od plećke ili prsa, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, malo limunova soka, 1 žličica kosanog peršuna i sol.

Postupak:

Oprano meso narežite na manje komade. Od brašna i maslaca napravite svijetlu zapršku, dodajte peršun, dolijte malo juhe od kostiju, promiješajte i u tomu pirjajte meso. Posolite meso. Za vrijeme pirjanja dolijte još malo juhe. Kada je meso poprimilo boju, dolijte toliko juhe da ukupno bude oko 1 litre. Pokrijte tepsiju i pustite da se sve polako kuha. Prije usluživanja posipajte u ujušak kosan peršun.

TELEĆI PAPRIKAŠ

Sirovine:

1/2 kg teletine, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žlica kosanog luka, 1 žličica slatke paprike, 2 žlice kiselog vrhnja i sol.



Postupak:

Teletinu narežite na kocke. Na vrućem maslacu pirjajte sitno kosan luk, dodajte zatim kosan peršun i dolijte malo juhe od telećih kostiju. Kad je to provrelo, dodajte meso, posolite i posipajte paprikom. Promiješajte i nakon nekog vremena pobrašnite meso. Paprikaš neka se polako pirja uz češće dolijevanje juhe. Kada je meso mekano, umiješajte vrhnje. Uz paprikaš se uslužuju žličnjaci ili tjestenina.

TELEĆI MOZAK U UMAKU OD LIMUNA

Sirovine:

2 do 3 teleća mozga, 2 žlice octa, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 1 veći luk, sok od pola limuna, malo limunove kore i sol.

Postupak:

Mozak stavite u hladnu vodu i neka stoji više sati. Uzmite svježu vodu, ulijte 2 žlice octa i kuhajte ga u slanoj vodi oko desetak minuta. Za to vrijeme napravite od maslaca i brašna svijetlu zapršku. Raspolovite luk i dodajte ga zapršci. Dolijte juhe od telećih kostiju, pa neka se prokuha. Izvadite polovice luka, a u umak ulijte limunov sok i dodajte malo limunove kore. Dobro promiješajte. Potom očistite mozak od opne, narežite ga u manje komade i položite u umak da se još jednom prokuha.

GOVEĐI JEZIK U UMAKU OD GROŽĐICA

Sirovine:

1 goveđi jezik, 5 dkg slanine, 1 glava luka, 1 mrkva, 1 snop peršunova lišća, nekoliko zrna papra, 1 peršunov korijen, nekoliko klinčića, 1 žlica brašna, 1/2 dcl vina, 5 dkg grožđica, 5 dkg badema i sol.

Postupak:

Oprani goveđi jezik stavite u lonac hladne vode i dodajte na sitne kocke narezanu slaninu, cijelu glavu luka, nekoliko zrna papra, snop peršunova lišća, na listiće narezanu mrkvu i peršun te nekoliko klinčića. Vodu morate posoliti. Jezik neka se kuha u zatvorenom loncu dok ne omekša. Zatim ga izvadite, i dok je vruć skinite kožicu, pa ga vratite u lonac da se zajedno s juhom ohladi. Ohlađen jezik izvadite iz juhe i narežite na ploške. Odlijte višak juhe i ubacite jezik da se malo pirja dok dobije rumenu boju. Tada ga pobrašnite i dodajte malo juhe da se prokuha. Izvadite jezik, a juhu procijedite kroz sito. Dobiveni umak stavite

u tepsiju, pa zagrijte i dodajte vino, grožđice i narezane bademe. Jezik složite u zdjelu i prelijte umakom. Ako želite, možete jezik ostaviti nenarezan, pa ga u tom slučaju nabodite bademima koje treba po duljini narezati.

GOVEĐI JEZIK U UMAKU OD ŠIPKA

Sirovine:

1 goveđi jezik, 1 glava luka, 1 mrkva, 1 peršunov korijen, snop peršunova lišća, nekoliko zrna papra, nekoliko klinčića i sol.

Postupak:

Oprani goveđi jezik stavite u slanu vodu i dodajte raspolovljen luk, snop peršunova lišća, mrkvu i peršun narezan na kolute, papar i klinčiće. Jezik valja prethodno močiti u hladnoj vodi nekoliko sati. Kada je jezik mekan, izvadite ga iz juhe, skinite mu kožicu dok je vruć i vratite ga u juhu da se ohladi. Ohlađen jezik narežite na tanje ploške i stavite ih u zdjelu oko ruba, a u sredinu stavite šipkov umak.

Kao prilog uslužujte valjuške od krumpira.

GOVEDSKI GULAŠ

Sirovine:

1/2 kg govedine bez kosti, 1 žlica masti, 3 glave luka, malo kumina, vrh noža crvene paprike, vrh noža papra u prahu, 1 žlica brašna i sol.

Postupak:

Opranu govedinu narežite na srednje velike komade. Luk narežite na tanke ploške i njih raspolovite, pa pirjajte u vrućoj masti na slaboj vatri dok ne dobije zlatnu boju i gotovo povene. Zatim dodajte kumin i meso, pa pirjajte nekoliko minuta uz miješanje dok meso ne dobije boju. Posipajte meso paprikom i paprom, posolite, pa dalje pirjajte. Ako je potrebno, dolijte malo vode ili govedske juhe. Pobrašnite meso, promiješajte i pirjajte dok meso ne bude mekano.

PIRJANI VOLOVSKI REP

Sirovine:

1,5 kg volovskog repa, 1 dcl octa, 2 dcl vode, 1 glavica luka, 3 lovorova lista, malo bosiljka, malo naribane limunove kore, 2 klinčića, sol, 1 žlica masti, 1 žličica brašna, malo govedske juhe, 2 žlice kiselog vrhnja.

Postupak:

Operite i narežite volovski rep na srednje velike komade. U lonac stavite raspolovljen luk, lovorov list, bosiljak, naribanu limunovu koru, klinčić, volovski rep u komadima, ocat i vodu. Pustite da sve to polako vri dok meso ne omekša. U drugoj tepsiji napravite zapršku od masti i brašna, zalijte je s malo govedske juhe, promiješajte i dodajte komade volovskog repa. S juhe u loncu oberite mast, a juhu procijedite kroz sito, pa je prelijte preko volovskog repa u tepsiji. Dolijte toliko da nastane ni gust ni rijedak umak. To neka malo provre. Na kraju umiješajte kiselo vrhnje.

FILEKI

Sirovine:

60 dkg sirovih fileka, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, 1 žličica kosanog peršuna, malo muškatova oraha, papar u prahu, 3 žlice kiselog vrhnja, 2 žumanjka i sol.

Postupak:

Operite fileke i kuhajte ih u slanoj vodi dok ne omekšaju. Zatim ih izvadite iz vode, ocijedite i pustite da se ohlade. Narežite fileke na rezance. U tepsiju stavite maslac i napravite zapršku dodavajući brašno i poslije peršun. Dodajte još papar i naribajte malo muškatova oraha. U tome pirjajte narezane fileke na umjerenoj vatri. Ako je sok pregust, dodajte malo govedske juhe. Neposredno prije usluživanja razmutite žumanjke u vrhnju i tu smjesu ulijte u umak i promiješajte. To uslužujte uz fileke.

FILEKI SA SLANINOM

Sirovine:

60 dkg sirovih fileka, 10 dkg slanine, 1 glava luka, 2 češnja češnjaka, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žlica brašna, 1 žlica mrvica, papar u prahu, vrh noža mažurana, lovorov list i sol.

Postupak:

Operite fileke u više voda i zatim kuhajte u slanoj vodi dok ne omekšaju. Dodajte cijeli češnjak i lovor. Izvadite ih iz vode, ocijedite i pustite da se ohlade. Narežite ih na rezance. Popržite u tepsiji kockice slanine, pirjajte na njima sitno kosan luk, dodajte peršun i mrvice, pomiješajte, pa pošto se malo pirjalo, istresite fileke. Nakon kraćeg vremena dodajte malo juhe ili vode, mažuran, pa popaprite. Pirjajte fileke u zatvorenoj posudi i češće promiješajte. Prema potrebi dodajte još malo juhe ili vode.

PAPRIKAŠ OD PEČURAKA

Sirovine:

30 dkg pečuraka (šampinjona), 1 žlica maslaca, 1 žličica peršuna, malo papra u prahu, 2 žlice kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Oprane pečurke narežite na tanke listiće. Na vrućem maslacu pirjajte peršun, dodajte papar u prahu, a zatim pečurke, posolite i pirjajte uz miješanje dok pečurke ne omekšaju. Na kraju dodajte vrhnje i pustite da se još malo pirja.



»Peka« — glinena posuda za pečenje purana (Jerovec, Hrv. zagorje)

JELA OD MESA

TELEĆI POPEČAK (ODREZAK)

Sirovine:

4 teleća odreska, maslac, malo papra i sol.

Postupak:

Tucite odreske batom, posolite i popaprite ih, te namažite maslacem s obje strane. Stavite ih u vrući maslac da se na umjerenoj vatri peku.

TELEĆI POPEČAK (ODREZAK) S MRVICAMA

Sirovine:

4 teleća odreska, maslac za pečenje, mrvice i sol.

Postupak:

Tucite odreske batom, posolite ih i namažite maslacem s obje strane, a zatim ih uvaljajte u mrvice. Stavite ih u vrući maslac i pecite na umjerenoj vatri.

PRŽENA TELEĆA REBRA

Sirovine:

8 manjih telećih rebara, 1 žlica maslaca, 2 jaja, 1 žlica brašna, papar u prahu, 3 žlice masti i sol.

Postupak:

Odrežite kosti od rebara da biste dobili 8 čistih odrezaka. Odreske omekšajte malo batom, posolite i popaprite, pa namažite otopljenim maslacem. Meso neka tako stoji desetak minuta. Zatim odreske uvaljajte u brašno i razmućena jaja te pržite u vrućoj masti na umjerenoj vatri.

POHANA TELEĆA KOLJENICA

Sirovine:

1 veća teleća koljenica ili 2 manje, 2 žlice brašna, 2 jaja, 2 žlice mrvica, 3 žlice masti i sol.

Postupak:

Opranu teleću koljenicu kuhajte u slanoj vodi. Izvadite noge i odrežite meso u obliku odrezaka. Prema potrebi posolite još meso i zatim ga uvaljajte u brašno, pa u razmućena jaja te u mrvice. Ugrijte u tavi mast i pohajte odreske.

Kao prilog uslužujte kašicu od krumpira.

PODUŠENA — PIRJANA GOVEDINA

Sirovine:

3/4 kg govedine, 5 dkg suhog jezika, 5 dkg slanine za nabadanje govedine, 2 žlice masti, 2 manja luka, 2 mrkve, nekoliko zrna papra, malo limunove kore, 1 žlica octa, 1 dcl vina i sol.

Postupak:

Luk narežite na sitne kocke, a mrkvu na tanke listiće. Stavite povrće na vruću mast i neka se na umjerenoj vatri pirja. Opranu govedinu nabodite suhim jezikom i slaninom, posolite meso i pirjajte ga na povrću. Pomalo nadolijte mješavinu vina i octa, a poslije, ako zatreba, i vodu. Dodajte papar u zrnu. Dobivenim sokom prelijte češće meso. Pirjajte meso u zatvorenoj tepsiji. Kada je meso mekano, izvadite ga. Žlicom oberite mast, a preostalo protisnite kroz sito. Govedinu položite u zdjelu i prelijte je dobivenim umakom, a višak umaka ulijte u posebnu zdjelicu. Kao prilog uslužujte slani kuhan krumpir ili njoke od krumpira.

GOVEĐA PRSA S HRENOM

Sirovine:

1 kg goveđih prsa, 2 mrkve, 2 korijena peršuna, 1 korijen celera, 2 dkg kosanih badema, 1 žlica naribanog hrena, 1 žlica maslaca, 2 žlice kiselog vrhnja, 1 žemlja i sol.

Postupak:

Mrkvu, peršun i celer narežite na sitne kocke. Ovo povrće stavite zajedno s mesom u hladnu vodu i kuhajte dok meso ne bude mekano. Vodu valja prethodno posoliti. U tavu stavite maslac, na vruć maslac kosane bademe i nariban hren, pomiješajte i dodajte

u mlijeku nakvašenu žemlju i na kraju vrhnje. Sve to promiješajte i neka se još jednom prokuha. Kuhanu govedinu narežite na komade i stavite u zdjelu. Kuhano povrće protisnite kroz sito i umiješajte u umak. Ovim umakom prelijte meso. Uz ovo jelo uslužujte varivo od mahuna ili mrkve.

PIRJANA PISANA PEČENKA (I)

Sirovine:

1 kg pisane pečenke, 10 dkg slanine za nabadanje, 1,5 žlice masti i sol.

Postupak:

Očišćenu i opranu pisanu pečenku valja nabosti slaninom, posoliti i pirjati u vrućoj masti na umjerenoj vatri. Za vrijeme pirjanja može se doliti malo vode. Tepsija mora biti pokrivena. Dok pirjate, prelijte meso nastalim sokom. Kada je meso pirjano i dobilo lijepu rumenu boju, izvadite ga iz tepsije i narežite na odreske. Odreske položite u zdjelu i prelijte ih sokom. Kao prilog uslužujte domaće rezance prelivene maslacem i neku salatu.

PIRJANA PISANA PEČENKA (II)

Sirovine:

3/4 kg pisane pečenke, 1 puna žlica slanine narezane na ploške, 1 glava luka, 2—3 češnja češnjaka, vrh noža bosiljka, malo limunove kore, nekoliko zrna papra, 2—3 klinčića, 1 mrkva, 1/2 korijena celera, 2 korijena peršuna, 1 žlica octa, 1 žličica brašna, 2—3 žlice goveđske juhe, sok pola limuna, 2 žlice kiselog vrhnja, papar u prahu i sol.

Postupak:

Opranu pisanu pečenku očistite od opne i namažite je solju i paprom, pa neka tako stoji. Za to vrijeme narežite slaninu na ploške, a luk, mrkvu, celer i peršun na sitne kocke. Dno tepsije pokrijte ploškama slanine i na to posipajte narezano korijenje, dodajte zgnječen češnjak, bosiljak, limunovu koru, papar, klinčiće, pa to dobro promiješajte pošto se već malo pirjalo. Dolijte malo juhe da ne prigori. Kada je to napola pirjano, položite pisanu pečenku u tepsiju, polijte je s malo juhe, pokrijte tepsiju i neka se pirja na umjerenoj vatri. Od vremena do vremena meso prelijte sokom koji je nastao od pirjanja. Nakon pola sata pirjanja okrenite komad mesa i dalje ga pirjajte. Kada je meso gotovo, dakle mekano, izvadite ga, a umak procijedite kroz sito i stavite ga natrag u tepsiju. Dodajte još malo juhe i octa, pa kada to zavre, pobrašnite umak. Kad je umak ponovno zavrio, dodajte limunov sok,

promiješajte, dodajte vrhnje, ponovno promiješajte, a onda stavite u taj umak pisanu pečenku da se još malo pirja. Za to vrijeme treba meso politi umakom.

Kao prilog uslužujte žličnjake od krumpira ili okruglice od kruha.

GOVEDINA S BRUSNICAMA

Sirovine:

80 dkg mršave govedine, 2 žlice maslaca, 1 žličica šećera, 4 žlice džema od brusnica, 1 žlica vinjaka i sol.

Postupak:

Govedinu kuhajte u komadu. Kada je kuhana, izvadite je i stavite na toplo. Juhu izlijte i spremite. U tepsiji zagrijte maslac, dodajte šećer i neka se to polako pirja dok šećer ne porumeni. Zatim dolijte malo govedske juhe, pa kad i to zavre, dodajte brusnice, dobro promiješajte, dolijte vinjak i još nešto govedske juhe i u tom umaku pirjajte još desetak minuta govedinu narezanu na odreske. Dok pirjate, okrenite meso nekoliko puta. Kao prilog uslužujte pirjanu rižu i zelenu salatu.

GOVEDINA KAO DIVLJAČ

Sirovine:

1 kg govedine, nekoliko zrna borovice, papar u prahu, borove iglice, 1/2 litre vina, 2 žlice octa, 2 luka, 2 češnja češnjaka, 2 mrkve, 2 korijena peršuna, nekoliko listova lovora, 2 dcl slatkog vrhnja, 1 žlica brašna i sol.

Postupak:

Opranu govedinu u komadu natrljajte solju, zgnječenom borovicom i paprom. U tepsiju posipajte borove iglice, na to stavite meso i posipajte ga sa svih strana borovim iglicama. Luk i češnjak raspolovite, a korijenje narežite na komade. Povrće zajedno s lovorovim listom stavite u tepsiju, nalijte vino, dodajte octa i oko pola litre vode. Ova juha neka se polagano kuha. Kada je juha kuhana, prelijte je u tepsiju u kojoj je meso. Pokrijte tepsiju i neka meso s juhom stoji do sutradan. Valja paziti da meso bude pokriveno juhom, pa zato upotrijebite manju tepsiju ili lonac. Sutradan izvadite meso, stavite ga u drugi lonac, dolijte vode da meso bude jedva pokriveno i pirjajte polako dok meso gotovo ne omekša. Lonac treba pokriti. Zagrijte ponovno juhu s povrćem u kojoj je preko noći ležala govedina. Brašno promiješajte s vrhnjem i na kraju ukuhajte ovu smjesu u juhi u kojoj se kuhala govedina. Za



vrijeme kuhanja ne treba doliti vodu, jer je poželjno da se najveći dio juhe prokuha, pa da se tako dobije umak. Kuhanu govedinu razrežite na odreske i garnirajte je dobivenim umakom i kuhanim krumpirom ili domaćim rezancima.

KUHANA GOVEDINA NA HRVATSKI NAČIN

Sirovine:

3/4 kg govedine bez kosti, 2 mrkve, 3 korijena peršuna, 1 korijen celera, 1 snop peršunova lišća, 1 snop celerova lišća, nekoliko zrna crnog papra i sol.

Postupak:

Korijenje mrkve, celera i peršuna narežite na sitne kocke, stavite zajedno s govedinom u hladnu vodu i kuhajte. Vodu treba posoliti i dodati nekoliko zrna crnog papra, peršunovo i celerovo lišće. Kada je govedina kuhana, narežite je na ploške, stavite u zdjelu i garnirajte kuhanim krumpirom ili valjušcima od krumpira, umakom od rajčice ili luka.

GOVEDINA NA TALIJANSKI NAČIN

Sirovine:

3/4 kg goveđe pržolice, 1 žlica maslaca, malo naribane limunove kore, 1/2 žemlje, malo muškatova cvijeta, malo papra, malo cimetova praha, 1 žličica kosanog češnjaka, 1/2 litre vina, 1 žličica octa, sol, bešamel umak s kosanim koprom i garnitura uz govedinu.

Postupak:

Goveđe pržolice sječene na komade stucite, posolite i popaprite. Pirjajte ih na maslacu i dodajte naribane limunove kore, muškatova cvijeta, malo cimetova praha, žličicu kosanog češnjaka i pola u mlijeku natopljene i zgnječene žemlje. Dok pirjate, dolijte smjesu vina i octa. Kada je meso mekano, stavite pržolice u zdjelu, prelijte ih bešamel umakom i posipajte parmezanom. Zdjelu garnirajte palentom ili makaronima.

GOVEDINA NA RUSKI NAČIN

Sirovine:

1 kg govedine (prsa), 2 glave luka, 2 korijena mrkve, 2 korijena peršuna, 2 korijena celera, 1 žlica kosanog peršuna, 2 do 3 klinčića, malo muškatova cvijeta, 2 lovorova lista, 1/2 litre kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Oprano povrće narežite na sitne kocke. Dva luka raspolovite, a u cijeli treći luk nabodite klinčiće i natrljajte ga muškatovim cvijetom. Uzmite manju tepsiju u koju jedva stane meso i povrće. Meso posolite i dodajte lovorov list i toliko vode da je meso pokriveno. Meso neka se kuha u pokrivenoj tepsiji dok ne omekša. Zatim ga izvadite, a u preostalu juhu ulijte kiselo vrhnje, pa neka se na slaboj vatri prokuha. Dobiveni sok protisnite kroz sito. Meso narežite na komade, složite ih u zdjelu i prelijte dobivenim umakom a višak umaka ulijte u posudu za umake. Zdjelu garnirajte kosanim peršunom. Kao prilog uslužujte slani kuhan krumpir.

GOVEDINA NA NIZOZEMSKI NAČIN

Sirovine:

1 kg govedine u komadu, 2 do 3 lovorova lista, nekoliko češnja češnjaka, 1 luk, kičica ružmarina, kičica bosiljka, nekoliko zrna borovice, malo mažurana, nekoliko zrna papra, 1 žličica kosanog peršuna i sol.

Postupak:

Opranu govedinu natrljajte češnjakom, lukom, lovorovim listom, ružmarinom, bosiljkom, zgnječenom borovicom i stavite je u manju tepsiju. Dodajte toliko vode da je meso pokriveno. Posolite vodu i dodajte zrna papra. Na meso stavite prikladan tanjur ili daščicu, a na to uteg. Meso neka stoji bar jedan sat. Zatim ga kuhajte, pokrijte tepsiju, a kada je meso mekano, izvadite ga, narežite na odreske. Odreske položite u zdjelu, garnirajte kuhanim krumpirom i posipajte kosanim peršunom. Kao prilog uslužite neki prikladan umak (od kopra, luka, rajčice) ili varivo (od špinata, kupusa, korabe, poriluka ili drugo).

GOVEDINA PO MODI
(Boeuf à la mode)

Sirovine:

1 kg govedine bez kosti, 10 dkg slanine, 1 žlica peršuna, 1 žlica pečurki (šampinjona), papar u prahu, 1 veća glava luka, 1 mrkva, 2 dcl vina, 2 dcl govedske juhe i sol.

Postupak:

Polovicom slanine nabodite komad govedine. Drugu polovicu narežite na sitne kocke i zagrijte u tavi. Na vruću slaninu stavite sitno narezan luk, pirjajte ga neko vrijeme i dodajte na sitne listiće

narezane pečurke, kosan peršun, papar u prahu i sol. Na to stavite govedinu i neka se meso polako pirja. Pomiješajte govedsku juhu s vinom i tom smjesom prelijte govedinu. Za vrijeme pirjanja pokrijte posudu i okrenite meso više puta.

Uz pirjanu govedinu uslužujte prilog (kuhan krumpir, valjušci od krumpira, okruglice od kruha, vlastiti umak te neku osvježavajuću salatu).

PIRJANE PRŽOLICE

Sirovine:

4 odreska pržolice, 1 žlica masti, 1 žličica kosanog peršuna, 2 češnja češnjaka, malo naribane limunove kore, nekoliko zrna papra, malo govedske juhe, 1 čaša vina, 1 žličica octa, 2 žlice kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Opranu pržolicu tucite blago batom i posolite. U tepsiju stavite mast, peršun, zgnječen češnjak, limunovu koru, papar u zrnu, i kad je to pirjano, uložite odreske pržolice. Prelijte pržolicu s malo govedske juhe, vinom i octom. Pirjajte u zatvorenoj posudi meso dok ne omekša. Češće treba sok promiješati i njime preliti meso. Kad je meso gotovo, izvadite ga, oberite mast s umaka, dolijte još malo govedske juhe i octa, a na kraju umiješajte vrhnje. Odreske položite u zdjelu i preko njih prelijte umak.

NADJEVENE PRŽOLICE

Sirovine:

5 pržolica, 2 češnja češnjaka, 1 žličica kosanog peršuna, malo naribane limunove kore, 2 žlice kiselog vrhnja, papar u prahu, 1 mrkva, 2 korijena peršuna, 1 korijen celera, 1 lovorov list, vrh noža mažurana, 1 žlica octa, 1 dcl bijelog vina, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna i sol.

Postupak:

Oprane pržolice omekšajte batom i posolite ih. Jednu pržolicu sitno nasjeckajte i pomiješajte to meso sa zgnječenim češnjakom, peršunom, naribanom limunovom korom i kiselim vrhnjem. Prema želji možete ovu smjesu i popapriti. Ovaj nadjev namažite na dvije pržolice i s ostalim pržolicama pokrijte namazane komade. U tepsiji napravite svijetlu zapršku od maslaca i brašna, umiješajte sitno kosano korijenje, dodajte lovorov list, mažuran, ocat i malo vode, pa sve to dobro promiješajte i pustite da se polako pirja. Malo-pomalo dolijte nešto vode da dobijete ni gust ni rijedak

umak. U taj umak složite pržolice i neka se pirjaju na umjerenoj vatri u pokrivenoj tepsiji uz dolijevanje vina. Dolijte češće još malo vode. Kada je meso pirjano, složite ga u zdjelu, razrežite svaku pržolicu na polovicu da biste dobili 4 komada. Umak procijedite i prelijte na pržolice.

PISANA PEČENKA U MOŠTU

Sirovine:

3/4 kg pisane pečenke, 1 luk, 1 mrkva, 2 peršunova korijena, 2 lovorova lista, nekoliko zrna papra, nekoliko borovica, 2 žlice octa, 1 čaša vina, sol, 1 žlica maslaca, komad cimetove kore, nekoliko klinčića, komadić limunove kore, 2 čaše mošta.

Postupak:

Očistite opranu pisanu pečenku od opne i stavite je u porculansku ili staklenu zdjelu preko noći u salamuru. Za salamuru treba meso najprije posoliti, preliti octom i vinom, a u salamuru staviti raspolovljen luk, na komade narezano korijenje, lovorov list, papar, borovicu. Meso neka bude pokriveno salamurom, pa stoga upotrijebite manju zdjelu. Dobro je ako se za vrijeme salamurenja meso jednom okrene.

U tepsiji zagrijte maslac, umiješajte mošt i dodajte cimetovu koru, klinčiće i malo limunove kore. Kad se to prokuha, dodajte meso u komadu da se na umjerenoj vatri polako pirja. Za vrijeme pirjanja prelijte češće meso i okrenite ga. Posuda neka bude pokrivena. Kada je meso mekano, izvadite ga, narežite na odreske, složite u zdjelu i prelijte moštom, koji ste prethodno procijedili kroz sito.

Kao prilog uslužujte žličnjake od krumpira ili okruglice od kruha.

PISANA PEČENKA NA ČEŠKI NAČIN

Sirovine:

3/4 kg pisane pečenke, 5 dkg slanine, i žlica prženih badema, 1 žlica grožđica, 1 žemlja, malo vina, malo goveđske juhe, 1 žličica octa, 2 klinčića, malo naribane limunove kore, sirovine za salamurenje (vidi recept za pisanu pečenku u moštu) i sol.

Postupak:

Salamurenu pisanu pečenku očistite od opne i posolite. Nabodite meso slaninom i pecite ga u vrućoj pećnici na umjerenoj vatri, u tavi koju treba prethodno namastiti. Dolijte za vrijeme pečenja malo goveđske juhe i ovim sokom prelijte češće meso. Za to

vrijeme pržite bademe i zatim ih zajedno s grožđicama sitno iskosajte. Žemlju namočite u vino da omekša, pa je onda istisnite i pomiješajte s kosanim bademima i grožđicama. Dolijte malo govedske juhe da biste dobili gusto tekući umak. To pirjajte malo na umjerenoj vatri i zatim prognječite na cjedilu. Umak stavite ponovno u tepsiju i u njemu pirjajte do kraja pisanu pečenku. Umak začinite naribanom limunovom korom i stučenim klinčićima. Ako je umak pregust, dolijte malo vina.

PEČENA SVINJETINA

Sirovine:

Svinjski hrbat, malo češnjaka, kumina i papra u prahu, mast za pečenje i sol.

Postupak:

Opran svinjski hrbat obrišite nasuho kuhinjskom krpom, posolite, popaprite prema ukusu, naribajte češnjakom i kuminom te namažite tanko svinjskom masti. U tavu stavite vrlo malo vode, na to hrbat i pecite ga u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Za vrijeme pečenja treba hrbat češće polijevati vlastitim sokom.

PRŽENA SVINJSKA REBRA

Sirovine:

8 svinjskih rebara (karea), 1 žlica maslaca, 2 jaja, 1 žlica brašna, papar u prahu, 3 žlice masti i sol.

Postupak:

Odrežite kosti od rebra da biste dobili 8 čistih odrezaka. Odreske omekšajte malo batom, posolite i popaprite, pa namažite maslacem. Meso neka stoji desetak minuta. Zatim uvaljajte odreske u brašno i razmućena jaja, pa ih pržite u vrućoj masti na umjerenoj vatri.

PEČENA JANJETINA

Sirovine:

Janjeća plećka s malo rebara, maslac, malo juhe i sol.

Postupak:

Opranu janjetinu obrišite nasuho kuhinjskom krpom, posolite, namažite maslacem i stavite u zamašćenu tavu. Pecite je u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri uz češće polijevanje vlastitim sokom.

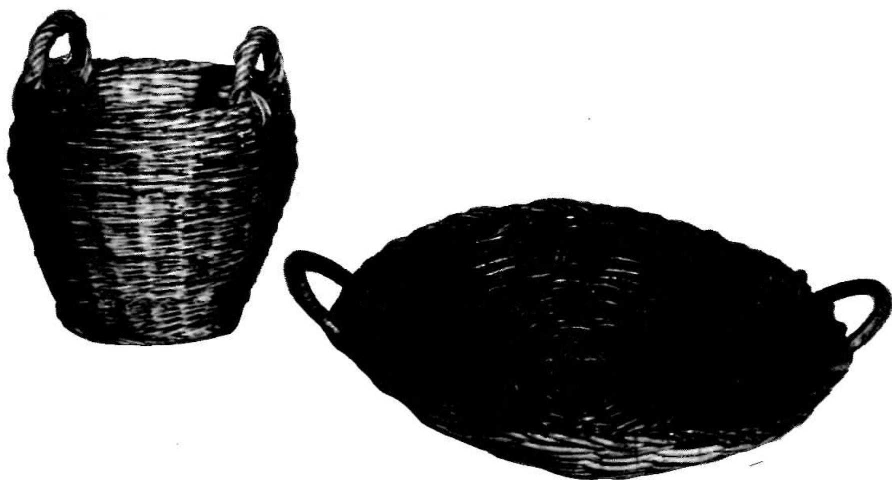
KOSANO MESO

Sirovine:

1/4 kg teletine, 1/4 kg piletine, 1 žlica maslaca, 1 glava luka, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žlica brašna, malo naribane limunove kore, papar u prahu, malo govedske juhe i sol.

Postupak:

U manjoj tepsiji ugrijte maslac i u njemu pirjajte sitno kosan luk i peršun, zatim to pobrašnite. Potom dodajte sitno kosanu teletinu i piletinu, posipajte papar i naribanu limunovu koru, posolite prema potrebi i dolijte govedske juhe, pa pirjajte u zatvorenoj posudi na umjerenoj vatri. Juhe valja dodati toliko da na kraju dobijete rahlu smjesu.



Košarice za nošenje ribe i povrća (Dalmacija)

JELA OD PERADI

PEČENO PILE

Sirovine:

1 očišćeno pile, maslac i sol.

Postupak:

Očišćenom piletu utisnite prsnu kost i izvadite je. Posolite pile i namažite ga maslacem. Stavite pile u zamašćenu tavu hrptom nagore i pecite na umjerenoj vatri u prethodno zagrijanoj pećnici.

PRŽENI PILIĆI

Sirovine:

2 mala pilića, 2 žlice maslaca, 2 jaja, malo vina i malo brašna, 1 žlica mrvica i sol.

Postupak:

Očišćene i oprane piliće osušite, razrežite na prikladne komade i posolite. Napravite smjesu od vina, jaja i brašna, pa uvaljajte komade pilića u toj smjesi i zatim ih uvaljajte u mrvicama. U tavi zagrijte maslac, stavite u nju komade pilića i pržite ih na umjerenoj vatri. Kada su pilići s jedne strane dovoljno prženi i dobili rumenu boju, okrenite ih na drugu stranu.

PILE U VRHNJU S PAPRIKOM

Sirovine:

1 pile, 2 žlice maslaca, 1 žlica brašna, 1 glava luka, malo slatke crvene paprike, 3 dcl kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Očišćeno pile razrežite na 4 komada, posolite, pa neka tako stoji desetak minuta. Za to vrijeme narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućem maslacu. Dodajte brašno i napravite svijetlu zapršku, pa začinite slatkom paprikom. U to stavite komade pileta i pirjajte na umjerenoj vatri uz češće dodavanje malo vode. Kad je meso mekano, odmaknite jelo s vatre i umiješajte kiselo vrhnje, pa još malo zagrijte gotovo jelo.

PILE SA CVJETAČOM

Sirovine:

1 zaklano pile, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 1 žličica kosanog peršuna, 2 žlice kiselog vrhnja, 1 manja cvjetača, 2 žumanjka, papar u prahu i sol.

Postupak:

Očišćeno pile narežite na prikladne komade i posolite. Napravite svijetlu zapršku od maslaca i brašna, popaprite, dolijte malo vode ili juhe i zatim vrhnje. Promiješajte to i neka se prokuha. U taj rijetki sok položite komade pileta, pokrijte tepsiju i neka se polako pirja dok meso ne omekša. Za to vrijeme očistite malu cvjetaču, kuhajte je u slanoj vodi i zatim razrežite na manje komade. Pirjane komade pileta složite u zdjelu. U umak umiješajte dva razmućena žumanjka i time prelijte piliće i cvjetaču. Komade pileta složite u sredinu zdjele, a oko njih garnirajte komade cvjetače te posipajte kosanim peršunom.

PEČEN KOPUN

Sirovine:

1 očišćeni kopun, 3 riblja fileta od srdjele ili inćuna, maslac za namaz i pečenje, sol.

Postupak:

Očišćenom kopunu utisnite prsnu kost i posolite ga samo izvana. Riblje filete zgnječite nožem i pomiješajte s malo maslaca. Tom smjesom namažite kopun iznutra, a izvana ga namažite maslacem. Stavite ga u zamašćenu tavu i pecite na umjerenoj vatri u prethodno zagrijanoj pećnici. Za vrijeme pečenja treba kopuna češće preliti vlastitim sokom.

PEČEN KOPUN S PUŽEVIMA

Sirovine:

1 očišćeni kopun, oko 25 puževa, 2 jaja, 5 ribljih fileta od srdjele ili inćuna, 1 glava luka, 1 žličica kosanog peršuna, sok od 1 limuna, malo naribane kore limuna i papra, maslac za nadjev i pečenje, sol.

Postupak:

Očišćenog kopuna posolite izvana i napunite slijedećim nadjevom: skuhajte puževe, oljuštite ih i sitno nasjeckajte. Riblje filete zgnječite nožem. Otopite jednu žlicu maslaca, pa umiješajte puževe, filete, jaja, peršun, limunov sok i limunovu naribanu koru te papar. Ovim nadjevom napunite kopuna i zatim ga sašijte. Stavite ga u zamašćenu tavu i pecite na umjerenoj vatri u prethodno zagrijanoj pećnici. Za vrijeme pečenja treba kopuna češće preliti vlastitim sokom.



PEČEN KOPUN NADJEVEN RIŽOM

Sirovine:

1 očišćen kopun sa želucem i jetrima, 1 šalica pirjane riže, 1 žlica pečurki (šampinjona), 1 žličica kosanog peršuna, maslac za nadjev i pečenje, 5 dkg slanine i sol.

Postupak:

Očišćenom kopunu utisnite prsnu kost, posolite ga izvana i iznutra te napunite ovim nadjevom: pomiješajte šalicu pirjane riže, na listiće narezane pečurke, kosan peršun i prženu slaninu narezanu na male kocke. Sašijte otvor i namažite kopuna maslacem. Stavite ga u zamašćenu tavu i pecite na umjerenoj vatri u prethodno zagrijanoj pećnici. Za vrijeme pečenja treba kopuna češće preliti vlastitim sokom.

PEČEN PURAN

Sirovine:

1 očišćen puran, maslac i sol.

Postupak:

Očišćenom puranu utisnite prsnu kost i izvadite je. Posolite ga izvana i iznutra, pa namažite maslacem. Stavite purana u zamašćenu tavu i pecite ga na umjerenoj vatri u prethodno zagrijanoj pećnici. Za vrijeme pečenja treba ga češće preliti vlastitim sokom.

NADJEVENA PURICA

Sirovine:

1 zaklana i očišćena purica, 30 dkg teletine, 5 dkg slanine za nadjev, 1 žlica pečurki (šampinjona), 1 žlica maslaca, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žlica kosanog vlasca, 1 jaje, 1 žumanjak, papar u prahu, 1 žlica masti, 5 dkg slanine za oblaganje purice, 1 dcl bijelog vina, 2 do 3 žlice juhe ili vode, sol.

Postupak:

Opranoj purici odrežite vrat i donji dio nogu, pa posolite iznutra i izvana. Napravite nadjev od mljevene teletine, kosane slanine, na listiće narezane pečurke, dodajte otopljeni maslac, kosan peršun i vlasac, 1 cijelo jaje i 1 žumanjak, pa sve to popaprite i posolite. Nadjev treba dobro promiješati i time napuniti puricu. Nadjevenu puricu sašijte koncem i stavite je u zamašćenu tavu. Gornji dio purice i noge obložite tankim ploškama slanine. Puricu prelijte

vinom i stavite u prethodno zagrijanu pećnicu da se peče na umjerenoj vatri. Za vrijeme pečenja puricu treba više puta preliti dobivenim sokom.
Kad je purica pečena, izvadite je iz tave, narežite na prikladne komade i složite u zdjelu. Umak procijedite kroz sito i njime prelijte puricu.

PEČENA PATKA

Sirovine:

1 očišćena i oprana patka, 6 dcl octa, 3 dcl vode, nekoliko zrna papra, 2 lovorova lista, čuperak ružmarina, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Stavite u lonac ocat, vodu, papar, lovorov list i ružmarin. To neka se kuha pola sata. Uzmite veću posudu, položite patku u nju i prelijte je vrućom salamurom. Patka neka ostane preko noći u salamuri, a možete je jednom i okrenuti. Sutradan posolite i namažite patku maslacem i pecite je u zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Za vrijeme pečenja prelijte patku češće s malo salamure, odnosno vlastitim sokom. Patku uslužujte tako da je narežete na prikladne komade, složite u zdjelu i prelijete nekim umakom s kiselim vrhnjem.
Uz pečenu patku uslužujemo njen vlastiti umak, kojemu dodajte malo kiselog vrhnja i okruglice od kruha.

PUNJENA PIRJANA PATKA

Sirovine:

1 patka (oko 1 kilograma), 5 dkg slanine za nadjev, 20 dkg jetara, 5 dkg slanine za pirjanje patke, 3 žumanjka, sok od pola limuna, 1 žlica kosanog peršuna, 1 žličica kosanog celerovog lišća, papar u prahu, pola glave luka, 1 lovorov list, 1 žemlja, 1 žlica mrvica i sol.

Postupak:

Najprije napravite nadjev za patku. Jetra nasjeckajte nožem, slaninu narežite na sitne kocke. U zdjeli promiješajte jetra, slaninu, kosan peršun i celer, mrvice, limunov sok, nakvašenu i istisnutu žemlju, papar u prahu i sol. Ovim nadjevom punite patku i povežite koncem otvor. Uzmite preostalih 5 dkg slanine i narežite je na tanke ploške. Luk narežite na ploške. Stavite u tavu slaninu, na to ploške luka i malo pirjajte. Dolijte malo vode i dodajte lovorov list. Na to stavite patku, prelijte je s malo soka i pirjajte na umjerenoj vatri. Za vrijeme pirjanja morate patku češće politi sokom, a više je puta i okrenite u tavi.

JELA OD RIBA

KUHAN ŠARAN NA MODRO

Sirovine:

1 šaran, malo limunove kore, nekoliko klinčića, 2 korijena peršuna, 2 korijena mrkve, nekoliko zrna papra, 1 žlica octa i sol.

Postupak:

Očišćenog šarana narežite na komade, posolite ih i poškropite octom. Za to vrijeme narežite korijenje na manje komade i stavite u lonac hladne vode. Dodajte žlicu octa, klinčiće, papar u zrnu, i kada ta juha zavri, dodajte komade šarana. Kada je šaran skuhan, izvadite ga iz lonca i položite u zdjelu. Juhu kuhajte dok se ne prokuha voda, tako da ostane gust umak. Umak procijedite kroz sito i prelijte ga na komade šarana. Zdjelu ukrasite čupercima peršuna.

KUHAN ŠARAN

Sirovine:

1 veći šaran, 1 žlica octa, 2 lovorova lista, kičica ružmarina, snop peršunova lišća, nekoliko zrna papra i sol.

Postupak:

Očišćenog i opranog šarana nasolite i polijte octom. U posudu stavite ocat, lovorov list, ružmarin, peršun, nekoliko zrna papra i vode. Kada se to prokuhalo, stavite šarana u posudu da se kuha desetak minuta.

PEČEN ŠARAN

Sirovine:

1 veći šaran, 2 žlice maslaca, 1 žlica mrvica, 4 žlice vrhnja, 1 žlica octa, malo limunova soka i sol.

Postupak:

Očistite i nasolite šarana, pa neka stoji oko dva sata. Zatim ga obrišite kuhinjskom krpom, polijte ga otopljenim maslacem, posipajte mrvicama i stavite ga u zamašćenu tavu da se peče u zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Za to vrijeme načinite umak od kiselog vrhnja, octa i limunova soka. Pečenog šarana složite u zdjelu i prelijte prokuhanim umakom.

ŠARAN U ZELENOM UMAKU

Sirovine:

1 veći šaran, 1/2 litre vina, nekoliko zrna papra, 2 lovorova lista, kičica ružmarina, snop peršunova lišća, 1 korijen peršuna, 1 mrkva, 3 žlice ulja, 1 žlica octa, malo limunova soka, 2 tvrdo kuhana jaja, 2 riblja fileta od srdjele ili inćuna, papar u prahu, 2 žlice kosanog peršuna, 2 žlice kosane krosuljice i sol.

Postupak:

Očišćenog, opranog i nasoljenog šarana ostavite da stoji pola sata. Zatim uzmite posudu, ulijte vino, dodajte pola litre vode, nekoliko zrna papra, ružmarin, snop peršunova lišća, na komade rezanog korijena peršuna i mrkve, pa kad se to prokuha, stavite u posudu šarana da se kuha desetak minuta. Za to vrijeme napravite umak. Nasjeckajte vrlo sitno peršun, krosuljicu i tvrdo kuhana jaja. Dodajte ulje i ocat, malo limunova soka, papar u prahu i nožem strugane filete. Sve to dobro promiješajte da dobijete tečan umak. Kuhanog šarana složite u zdjelu i prelijte umakom.

ŠARAN NA MAĐARSKI NAČIN

Sirovine:

1 veći šaran, 1/4 litre octa, 3/4 litre vode, nekoliko zrna papra, 2 lovorova lista, snop peršunova lišća, 1 glava luka, 2 žlice maslaca, vrh noža crvene slatke paprike, 2 žlice slatkog vrhnja i sol.

Postupak:

Očišćenog, opranog i nasoljenog šarana pustite da stoji pola sata. Za to vrijeme stavite u posudu ocat, vodu, papar, lovorov list i peršunovo lišće u snopu. Dok se juha kuha, stavite u nju šarana da se kuha desetak minuta. Dok se šaran kuha, napravite umak. Na vrućem maslacu pirjajte na sitne kocke narezan luk, stavite poslije papriku da se i ona pirja, dodajte malo šaranove juhe i na kraju dodajte slatko vrhnje. Kad je to prokuhano, procijedite umak kroz sito. Kuhanog šarana složite u zdjelu i prelijte ga umakom.

ŠARAN NA ČEŠKI NAČIN (I)

Sirovine:

1 živi veći šaran, 3/4 litre piva, 1/4 litre octa, 1 glava luka, 2 korijena peršuna, 1 korijen celera, 2—3 lovorova lista, nekoliko zrna papra, 2—3 klinčića, snop peršunova lišća, malo limunove kore, 1 kocka šećera, 2 očišćena oraha, 2 žlice maslaca, 1 žlica mrvica i sol.

Postupak:

Operite živog šarana, pustite mu krv u zdjelicu, očistite šarana iznutra s malo octa, posolite ga i neka malo stoji. U posudu stavite očišćeno, oprano i narezano korijenje, lovorov list, papar, na polovicu razrezan luk, klinčiće, peršunovo lišće, limunovu koru, šećer i orahe. Ulijte pivo i ocat. Ova juha neka se prokuha. Zatim stavite šarana, pa ga kuhajte desetak minuta da omekša. Za to vrijeme uvrućite maslac, pržite u njemu mrvice i dodajte šaranovu krv. Kuhanog šarana narežite na prikladne komade, poslažite ih u zdjelu i prelijte ovim umakom.

ŠARAN NA ČEŠKI NAČIN (II)

Sirovine:

1 živ veći šaran, 1 mrkva, 1 glava luka, 2 korijena peršuna, 1 korijen celera, 1 žlica maslaca, 1 litra piva, 1 žlica meda, malo papra u prahu, malo naribane limunove kore, 2 klinčića, 1 žličica octa, 1 žlica šećera, 1 žlica kosanih oraha i sol.

Postupak:

Operite živog šarana, pustite mu krv u zdjelicu, očistite šarana iznutra octom, narežite ga na veće komade i posolite, pa neka stoji neko vrijeme. Očišćeno korijenje narežite na rezance, luk na kolutove i pirjajte na vrućem maslacu. Dolijte vrelo pivo, dodajte med, papar u prahu, limunovu koru, klinčiće; to neka se prokuha. U vrelu juhu stavite komade šarana i kuhajte desetak minuta. U drugoj posudi pržite na umjerenoj vatri šećer, umiješajte kosane orahe i na kraju krv. Ovaj umak mora zavreti uz dodatak malo juhe u kojoj je šaran kuhan. Kuhane komade šarana složite u zdjelu i prelijte ih umakom. Ovako pripremljenog šarana stavite na hladno mjesto, a kad je ohlađen, stavite ga jedan sat i u hladionik. Uslužuje se hladno.

ŠARAN S ROŠTILJA

Sirovine:

1 oveći šaran, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Očišćenog i opranog šarana osušite kuhinjskom krpom, posolite izvana i iznutra, namažite otopljenim maslacem i pecite na roštilju na umjerenoj vatri. Za vrijeme pečenja polijevajte ga više puta otopljenim maslacem.

ŠARAN U HLADETINI

Sirovine:

1 šaran, 2 žlice octa, 2 žlice vina, 1 lovorov list, malo grančica ružmarina, naribana limunova kora, 1 korijen mrkve, 1 korijen peršuna, 1 mala glava luka, 2 do 3 klinčića, vrh noža šećera, nekoliko zrna papra, 2 jaja i sol.

Postupak:

U veću posudu stavite lovorov list, ružmarin, naribanu limunovu koru, na manje komade narezano korijenje, luk narezan na kolutove, nekoliko komada klinčića, vrh noža šećera, nekoliko zrna papra, 1 litru vode i sve to posolite. Stavite na vatru i kada zavre, ukuhajte šarana. Kad je šaran skuhan, izvadite ga, a juhu pustite da se ohladi. Razmutite dva jaja i dodajte ih zajedno s korom juhi i zagrijte juhu da zavri. Poslije toga procijedite juhu kroz platno i nalijte je na šarana kojega ste prethodno stavili u prikladnu zdjelu. Kad se hladetina otvrdnula, prevrnite šarana zajedno s hladetinom u drugu zdjelu i ukrasite je s nekoliko čuperaka peršuna.

SMUĐ SA SRDJELAMA

Sirovine:

1 oveći smuđ, 4 riblja fileta od srdjele ili inćuna, 1 manji luk, 1 žlica kosanog peršuna, malo limunove kore, malo papra u prahu, 2 žlice slatkog vrhnja, 1 žličica limunova soka, 1 žlica maslaca, 1 žličica mrvica i sol.

Postupak:

Očišćenog i opranog smuđa nasolite izvana i iznutra, pa neka stoji oko pola sata. Za to vrijeme strugajte nožem filete, narežite luk u sitne kocke, naribajte limunovu koru i dodajte papar u prahu. Tu smjesu dobro promiješajte i njome namažite smuđa. U posudi zagrijte maslac i pecite ribu na umjerenoj vatri. Za vrijeme pečenja prelijte smuđa više puta sokom u kojemu se peče. Pečenog smuđa izvadite iz posude i stavite na toplo mjesto. U sok dolijte vrhnje i limunova soka, dodajte još malo maslaca i mrvice i to pirjajte. Ako je potrebno, dodajte još malo vode da biste dobili ni rijetki ni pregusti umak. Smuđa stavite u zdjelu i prelijte umakom.

PEČENA ŠTUKA

Sirovine:

1 oveća štuka, 2 žlice maslaca, 1 glava luka, 1 žličica peršuna, 4 riblja fileta od srdjela ili inćuna i sol.

Postupak:

Očistite i operite štuku, odrežite joj glavu, a ribu posolite i neka stoji oko pola sata. Za to vrijeme zagrijte u posudi maslac, pržite sitno kosan luk i na to stavite štuku. Riblje filete kosajte na sitne komade i nasipajte ih na ribu. Za vrijeme pečenja polijte ribu sokom. Ribu valja peći na umjerenoj vatri. Pečenu ribu složite u zdjelu i posipajte sitno kosanim peršunom.

KUHANA ŠTUKA

Sirovine:

1 oveća štuka, nekoliko zrna papra, snop peršunova lišća, 1 mrkva, 1 korijen celera, 2 korijena peršuna, 1 žlica octa, 1 žlica maslaca, mala glava luka, 1 žlica mrvica i sol.

Postupak:

Opranoj i očišćenoj štuki odrežite glavu. Ribu narežite na veće komade, posolite ih i neka stoje oko pola sata. Za to vrijeme kuhajte juhu. U posudu stavite na komade narezano korijenje, snop peršuna, papar u zrnu, dolijte octa i vode toliko da se u toj juhi može kuhati riba. Kada je juha prokuhana, dodajte komade ribe i neka se kuhaju dok meso ne omekša. U tavi zagrijte maslac, dodajte sitno kosan luk da se pirja i na kraju dodajte i mrvice, pa i nešto vode, da biste dobili dobar umak. Kuhane komade štuke složite u zdjelu i prelijte ih umakom.

PIRJANA ŠTUKA

Sirovine:

1 oveća štuka, 1,5 žlica maslaca, 5 riblja fileta od srdjela ili inćuna, dosta naribane kore limuna, malo muškatova oraha, 1 žličica octa i sol.

Postupak:

Očišćenoj i opranoj štuki odrežite glavu i narežite ribu na komade, posolite ih i neka stoje pola sata. Za to vrijeme postružite nožem riblje filete i pomiješajte ih s maslacem, dodavajući naribanu limunovu koru, ocat i muškatov orah. Ovu smjesu zagrijte u posudi i na tome pirjajte komade štuke. Kada je štuka pirjana, složite komade u zdjelu i prelijte umakom.

RAŠČUPANA ŠTUKA

Sirovine:

1 oveća štuka, 1 žlica maslaca, 1 žlica mrvica, papar u prahu, malo muškatova oraha, naribane kore limuna, 1 žličica limunova soka, malo juhe i sol.

Postupak:

Očišćenoj i opranoj štuki odrežite glavu, a ribu narežite na komade i kuhajte ih u posoljenoj vodi. U tavi zagrijte maslac, popržite malo mrvice, dodajte muškatova oraha, naribane limunove kore, ocat i malo juhe, pa to neka se prokuha.

Kuhanoj štuki izvadite kosti, raščupajte meso i tako složite u zdjelu. Meso polijte vrućim umakom.

ŠTUKA S UMAKOM OD HRENA I S BADEMIMA

Sirovine:

1 štuka (oko 1 kg), 2 lovorova lista, nekoliko zrna papra, 2 žumanjka, 1/2 litre kiselog vrhnja, 1 žlica badema, 2 žlice naribanog hrena, 1 žličica octa i sol.

Postupak:

U posudu hladne vode stavite lovorov list i papar, pa posolite i dodajte žličicu octa. Kada voda zavre, stavite štuku i kuhajte je na umjerenoj vatri. Za to vrijeme umiješajte dva žumanjka u vrhnje i dodajte stučene bademe. To zagrijte na slaboj vatri uz neprekidno miješanje i na kraju umiješajte nariban hren. Štuku položite u duguljastu zdjelu i prelijete je dobivenim umakom.

PEČEN SOM

Sirovine:

6 do 8 odrezaka somovine, 1,5 žlica maslaca i sol.

Postupak:

U posudi zagrijte maslac i u vrućem maslacu pecite odreske koje treba prethodno posoliti. Pečenog soma uslužujte s nekim umakom ili prilogom i salatom.

POHAN SOM

Sirovine:

6 do 8 odrezaka somovine, 1,5 žlica maslaca, 2 jaja, malo brašna i mrvica te sol.



Postupak:
Odreske posolite, povaljajte u brašno, zatim u razmućena jaja i u mrvice, pa pohajte u vrućem maslacu. Uslužujte pohanog soma s nekim prilogom i salatom.

KEČIGA POLIVENA MASLACEM

Sirovine:
4 manje kečige, 2 žlice maslaca, 1 žličica octa, 1 žlica sitno kosanog peršuna, papar u prahu, malo naribanog muškatova oraha, 1 lovorov list, 1 mrkva, 1 korijen celera, nekoliko zrna papra i sol.

Postupak:
U jednu litru vode ulijte octa i dodajte papar u zrnu, lovorov list, na komade narezano korijenje, pa posolite. Kada juha zavre, kuhajte kečige na umjerenoj vatri.
Kuhane kečige složite u zdjelu, posipajte kosanim peršunom i paprom te poškropite otopljenim maslacem.

BJELICA U SOKU

Sirovine:
Dovoljna količina bjelica za 4 osobe, 1 litra vina, šaka kiselog kupusa sa sokom, 1 glava luka, 3 žlice kiselog vrhnja, 1 žlica maslaca, 1 žličica kosanog peršuna, malo papra u prahu i sol.

Postupak:
Očišćene i oprane bjelice posolite i kuhajte u vinu u koji treba usipati kiseli kupus sa sokom. Za to vrijeme napravite sok: pirjajte sitno kosan luk na vrućem maslacu, dodajte kosani peršun i papar u prahu. Prema potrebi dolijte malo čiste juhe u kojoj je riba kuhana. Sok neka se malo prokuha. Kuhane ribe složite u zdjelu i polijte sokom.

PASTRVE NA MODRO

Sirovine:
4 manje ili 2 velike pastrve, 1/4 litre vinskog octa, 3/4 litre vode, nekoliko zrna papra, 1 manji luk, 1 češanj češnjaka, 2 lovorova lista, malo limunove kore, 1 žlica sitno kosanog peršuna 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Najprije pripremite juhu: stavite u posudu papar u zrnu, na polovicu narezan luk, cijeli češanj češnjaka, lovorov list, limunovu koru, ocat, vodu, pa posolite juhu. Kad juha zavri, stavite u nju očišćene i oprane pastrve da se prokuhaju. Kuhane pastrve složite u zdjelu i ukrasite sitno kosanim peršunom, a na svaku stavite nekoliko komada maslaca.

Kao prilog uslužujte kuhan krumpir.

PASTRVA U VINU

Sirovine:

4 male ili 2 veće pastrve, 1 litra vina, 1 lovorov list, malo muškatnog oraha, vrh noža šafrana, čuperak ružmarina, malo limunove kore, 1 žličica maslaca, pola žličice brašna, 1 žličica limuna i sol.

Postupak:

U posudu sipate vino, dodajte lovorov list, muškatni orah, šafran, ružmarin, limunovu koru i limunov sok, juhu posolite a kada zavri, stavite u juhu svijetlu zapršku od maslaca i brašna, dobro promiješajte i neka još jednom zavre. Tada stavite u juhu pastrve i neka se prokuhaju.

Kao prilog uslužujte pirjanu rižu.

RIBLJI PAPRIKAŠ

Sirovine:

Za riblji paprikaš uzmite soma ili šarana, i to oko 1/2 kg čiste ribe (očišćene, bez glave i repa), 1 glava luka, crvena paprika, 1 dcl kiselog vrhnja, 1 žlica masti i sol.

Postupak:

U vrućoj masti pirjajte luk i zatim dodajte posoljenu ribu narezanu na komade. Ribu pirjajte na slaboj vatri i dolijte malo vode. Komade ribe treba za vrijeme pirjanja okrenuti. Kada je riba gotovo pirjana, dolijte kiselo vrhnje. Za vrijeme pirjanja protresite češće posudu, jer se riba ne smije nekim pomagalom (viljuškom, kuhačom i sl.) promiješati.

RIBA NA GRČKI NAČIN

Sirovine:

Oko 1/2 kg očišćene i oprane ribe bez glave i bez repa (šarana), 3 do 4 žlice ulja, 8 do 10 žlica riže, 1 glava luka, 1 žlica brašna, 1 žlica octa, papar u prahu, vrh noža šafrana, 2 zelene paprike i sol.

Postupak:

Opranu ribu narežite na komade i posolite. Posudu namažite uljem, na ulje metnite nekuhanu rižu, posolite je malo, na rižu stavite luk narezan na kolutove, a na to komade ribe. Poškropite ribu uljem. Pokrijte posudu i stavite je u vruću pećnicu da se riba peče na umjerenoj vatri. Za to vrijeme ulijte u drugu posudu malo vode, zagrijte je i nasipajte brašno, dobro promiješajte da voda pobijeli, dodajte ocat, papar u prahu, šafran i paprike narezane na tanke rezance i poškropite taj sok uljem. To neka se malo kuha, a zatim prelijte time ribu da se do kraja peče. Jelo je gotovo kada je riža mekana, a riba pečena.

BAKALAR U VRHNJU S MRVICAMA

Sirovine:

1 srednje velik bakalar, nekoliko žlica ulja, 1 glava luka, 2—3 žlice mrvica, 1,5 dcl vrhnja, papar u prahu i sol.

Postupak:

Bakalar namočite cijeli dan. Tucite ga drvenim batom i kuhajte u posoljenoj vodi dok meso ne omekša. Kuhani bakalar razrežite na manje komade i izvadite kosti. Uzmite drugu posudu i na vrućem ulju pirjajte sitno kosan luk. Kad je luk pirjan, stavite na nj red bakalara, popaprite ga, posipajte mrvicama i poškropite vrhnjem. Na to stavite opet red mesa bakalara, pa papar, mrvice i luk i tako redom. Redoslijed mora završiti mrvicama i vrhnjem. Posudu stavite u zagrijanu pećnicu, pa pecite bakalara na umjerenoj vatri dok mrvice ne porumene.

PRŽEN BAKALAR

Sirovine:

1 srednje velik bakalar, 2 žlice maslaca, jaje, malo brašna, 1 žlica mrvica, 1,5 dcl kiselog vrhnja, malo muškatova oraha i sol.

Postupak:

Bakalar namočite cijeli dan. Zatim ga tucite drvenim batom, narežite na komade i kuhajte u posoljenoj vodi. Zatim ga izvadite iz vode, obrišite kuhinjskom krpom, povaljajte pojedine komade u brašno, razmućena jaja i mrvice. Tako pripremljene komade pržite na vrućem maslacu. Na kraju odlijte višak maslaca, a na bakalar nalijte vrhnje, naribajte muškatov orah i neka se još malo pirja na umjerenoj vatri.

PEČENA JEGULJA

Sirovine:

60 dkg jegulje (bez glave i stražnjeg dijela repa), 1,5 žlica maslaca, 1 žličica limunova soka, 1 zgnječen klinčić, malo naribanog muškatovog oraha i sol.

Postupak:

Očišćenu i opranu jegulju narežite na komade, ogulite kožu, posolite i pustite da stoji pola sata. Nataknite komade jegulje na ražanj, namažite ih maslacem i pecite na umjerenom žaru. Za vrijeme pečenja premažite jegulju više puta maslacem. U posudu stavite nešto maslaca, a kada se otopi, dodajte limunov sok, zgnječen klinčić i muškatov orah. Pečene komade jegulje posložite u zdjelu i prelijte ih umakom.

KUHANA JEGULJA

Sirovine:

60 dkg jegulje (bez glave i stražnjeg dijela repa), 3 dcl octa, 3 dcl vode, 2 klinčića, malo muškatova oraha, 2 lovorova lista, malo naribane limunove kore, 1 žličica limunova soka i sol.

Postupak:

Opranu i očišćenu jegulju narežite na komade, ogulite kožu i stavite u posudu. Dolijte ocat i vodu, dodajte klinčiće, naribajte malo muškatova oraha i limunove kore, dodajte limunov sok i posolite juhu. U toj juhi kuhajte jegulju dok meso ne omekša. Kuhane komade jegulje posložite u zdjelu i uz to uslužujte kuhan krumpir i neki umak.

JEGULJA U VINU

Sirovine:

60 dkg jegulje (bez glave i stražnjeg dijela repa), 1 žlica maslaca, 1/2 dcl vina, 1 žličica kosanog celera (lišće), malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Opranu i očišćenu jegulju narežite na komade, ogulite kožu i posolite. U posudi zagrijte maslac i složite komade jegulje jedan do drugoga. Polijte ribu vinom i posipajte sitno kosanim celerom. Pokrijte posudu i neka se riba polako pirja na umjerenoj vatri. Kada je jedna strana pečena, okrenite komade jegulje. Pečenu jegulju složite u zdjelu i prelijte je sokom u kojemu se pekla. Ribu ukrasite kriškama limuna.

POHANE ŽABE

Sirovine:

8 pari očišćenih i oguljenih žabljih krakâ, 1,5 žlica maslaca, 2 jaja, nešto brašna i mrvica za paniranje, 1 limun i sol.

Postupak:

Žablje krake posolite i povaljajte najprije u brašnu, zatim u razmućenim jajima, pa u mrvicama, a zatim ih pohajte na vrućem maslacu s obje strane. Pohane žablje krake složite u zdjelu i ukrasite ih kriškama limuna.

KUHANI ŽABLJI KRACI

Sirovine:

8 pari očišćenih i oguljenih žabljih krakâ, 1 žlica octa, 1 glava luka, malo majčine dušice (timijana), 1 žlica mrvica, 1 žlica sitno kosanog peršuna, 1,5 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Oprane žablje krake stavite u hladnu vodu, kojoj treba dodati ocat, raspolovljen luk, majčinu dušicu i sol. Kuhane žablje krake složite u zdjelu, posipajte ih mrvicama, peršunom i poškropite rastopljenim maslacem.

PIRJANI PUŽEVI

Sirovine:

40 dkg puževa, 1 glava luka, 1 žlica maslaca, 1 žličica kosanog peršuna, 1 lovorov list, papar u prahu, 2 riblja fileta od srdjele ili inćuna, 1 žličica limunova soka i sol.

Postupak:

Oprane puževe kuhajte u posoljenoj vodi i zatim ih izvadite iglom iz kućice (lupine). U posudi pirjajte sitno kosan luk na vrućem maslacu, dodajte kosan peršun, lovorov list, pa popaprite, promiješajte i onda dodajte puževe da se malo pirjaju. Prema potrebi dodajte malo vode u kojoj su puževi kuhani. Izvadite iz posude pirjane puževe, stavite ih na toplo, a u umak umiješajte stružene riblje filete i limunov sok. Prema potrebi možete još dodati malo maslaca. Umak dobro promiješajte i neka se prokuha. Puževe složite u zdjelu i prelijte ih umakom.

PUŽEVI NA STARI NAČIN

Sirovine:

40 vinogradarskih puževa, 2 korijena peršuna, 1 korijen mrkve, 1 korijen celera, 1 luk, malo majčine dušice (timijana) i sol.

Postupak:

Kuhajte puževe pet minuta u slanoj vodi. Zatim izvadite puževe iz vode, pa iz kućica s pomoću igle, odstranite glavu, kraj repa i drob. Otarite svakog puža u soli i potom ih operite u vodi. Tako obrađene puževe kuhajte u juhi. U juhu se stavlja korijenje narezano na manje komade, luk razrezan na polovicu, majčina dušica i sol. Puževe valja kuhati nekoliko sati dok ne omekšaju.

PUNJENI PUŽEVI

Sirovine:

30 do 40 vinogradarskih puževa, 1,5 žlica maslaca, malo sardelne paste, malo muškatova cvijeta, 1 žlica kosanog peršuna, 1 žličica limunova soka, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Puževe skuhajte u vodi i zatim ih izvadite iz kućica pazeći da kućice ne ozlijedite. Odrežite puževima repove i izrežite kamenčac. Tako očišćene puževe iskosajte i stavite na maslac. Dodajte kosan peršun, malo muškatova cvijeta, malo sardelne paste, malo papra, sol i limunov sok, pa sve to dobro promiješajte. Ovim nadjevom punite puževe kućice. Stavite ih na roštilj, pa ih ispecite, a možete ih peći i u pećnici na tavi.

OŠTRIGE U UMAKU OD LIMUNA

Sirovine:

24 svježe oštrige, 1,5 žlica maslaca, 1 žlica mrvica, malo naribane limunove kore, sok jednog limuna, malo naribanog muškatovog oraha, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Otvorite oštrige i pirjajte ih na vrućem maslacu. Dodajte limunov sok, naribanu limunovu koru, muškatov orah, papar i mrvice. Promiješajte, pokrijte posudu, pa neka se oštrige polako pirjaju. Prema potrebi dolijte malo vode. Pirjane oštrige složite u zdjelu i prelijte umakom.

JELA OD DIVLJAČI

FAZAN NA RAŽNJU

Sirovine:

1 očišćeni fazan, 15 dkg masne slanine, 1 limun, 3 žlice maslaca i sol.

Postupak:

Fazanu odrežite glavu zajedno s perjem i čuvajte je za ukrašavanje zdjele. Očišćenog fazana posolite i nabodite rezancima slanine. Nataknite ga na ražanj i pecite na umjerenom žaru. Za vrijeme pečenja namažite ga više puta maslacem. Kada je fazan pečen, skinite ga s ražnja, narežite na komade i posložite ih u zdjelu. Limun narežite na tanke ploške i stavite ih između pojedinih komada mesa. Zamotajte papirom vratni kraj fazanove glave i njime ukrasite zdjelu.

DIVLJA PATKA NA RAŽNJU

Sirovine:

1 očišćena divlja patka, 6 dcl octa, 3 dcl vode, 1 glava luka, nekoliko zrna papra, 1 mrkva, 1 korijen peršuna, 1 manji korijen celera, 2 lovorova lista, malo limunove kore, 10 dkg masne slanine, nekoliko žlica kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Napravite najprije salamuru: u lonac stavite ocat, vodu, raspolovljenu glavu luka, na komade narezano korijenje, papar, lovorov list i limunovu koru. Salamura neka se kuha pola sata. Tom vrućom salamurom prelijte patku, pa je ostavite u salamuri dva dana. Zatim je izvadite iz salamure, osušite kuhinjskom krpom, posolite i nabodite slaninom. Nataknite je na ražanj i pecite na umjerenom žaru. Za vrijeme pečenja namažite je češće vrhnjem i salamurom. Pečenu patku razrežite na komade, posložite u zdjelu i prelijte umakom. Umak napravite od salamure, kiselog vrhnja i soka koji se cijedio od patke prilikom pečenja na ražnju.

ŠLJUKE NA RAŽNJU

Sirovine:

4 do 6 šljuka, 4 do 6 ploška masne slanine, 1/4 glave luka, 1/2 žličice kosanog peršuna, malo papra u prahu, 2 do 3 žlice kiselog vrhnja, 1 žličica maslaca, i sol.

Postupak:

Očišćene šljuke operite i posušite kuhinjskom krpom. Zatim ih posolite i preko prsa vežite ploške slanine. Nataknite šljuke na male ražnjeve i pecite ih na umjerenom žaru. Za vrijeme pečenja namažite ih nekoliko puta vrhnjem. Za to vrijeme sitno nasjeckajte šljukina crijeva, luk i peršun. U posudu stavite maslac i na vrućem maslacu pirjajte luk i peršun, a poslije nekoliko minuta dodajte nasjeckana crijeva (crijeva se ne peru, ni čiste!), popaprite i posolite. Kad je to pirjano, uzmite 4 prepržene kriške kruha (toast) i namažite ih pirjanim crijevima. Šljuke skinite s ražnja i stavite rasječene uz rubove zdjele, a usred zdjele položite obložen prepržen kruh.

ŠLJUKE

Sirovine:

6 do 8 šljuka, 6 do 8 većih ploški slanine, 1 žličica kosanog peršuna, 2 do 3 žlice maslaca, 4 komada prženog kruha (toast), malo papra u prahu, 1 žemlja ili mrvica i sol.

Postupak:

Prilikom čišćenja šljuka izvadite crijeva i čuvajte ih. Svaku očišćenu šljuku posolite i umotajte u komad slanine, pa ih pecite u pećnici na umjerenoj vatri. Kada su šljuke pečene, izvadite ih iz posude, skinite slaninu i izrežite prsni dio. Preostalo meso iskosajte, izvadite kosti, pomiješajte meso s nakvašenom žemljom, nasjeckajte slaninu na sitne komade i umiješajte ih u smjesu. Na tu smjesu dolijte malo juhe ili vode i neka se to malo prokuha. Prema želji možete smjesu popapriti. Kada je to prokuhano, procijedite kroz sito. Pečena prsa stavite u zdjelu i prelijte dobivenim umakom.

Šljukina crijeva nasjeckajte zajedno s peršunom i to pirjajte na vrućem maslacu, namažite zatim na komade prženog kruha, a sol i papar stavite prema ukusu.



PEČENE PREPELICE

Sirovine:

4 prepelice, 10 dkg slanine, 4 dcl vina, 1 žlica octa, 1 žličica limunova soka, 2 do 3 klinčića, nekoliko zrna papra, sol i 30 dkg korjenastog povrća.

Postupak:

Očišćene i oprane prepelice nasolite i ostavite ih dvadesetak minuta. Zatim nalijte na njih vino i ocat, dodajte klinčiće, nekoliko zrna papra, žličicu limunova soka i narezano korjenasto povrće. U ovoj marinadi ostavite prepelice jednu noć. Zatim ih izvadite i pecite na slanini na umjerenoj vatri uz češće okretanje. Pirjajte i procijedite sok u kojemu su bile preko noći i njime polijte prepelice za vrijeme pirjanja.

PIRJANE JAREBICE

Sirovine:

4 jarebice s jetrima i želucima, 2 žlice maslaca, 1 žličica octa, 3 žlice vina, malo limunove kore, 1 žličica kosanog peršuna, sok od pola limuna, papar u prahu, 1 žličica brašna i sol.

Postupak:

Očišćene jarebice specite na ražnju. Jetra i želuce operite i iskosajte na sitno. To stavite u tavu na otopljen maslac i pirjajte na umjerenoj vatri. Dolijte vino i ocat, posolite, popaprite, dodajte kosan peršun, malo naribane kore limuna, pa dobro promiješajte i na kraju pobrašnite. Prema potrebi dodajte malo vode da biste dobili rijetki umak. Pečene jarebice narežite na polovice i pirjajte ih u umaku desetak minuta na umjerenoj vatri. Neposredno prije usluživanja naškropite jarebice limunovim sokom.

PEČEN TETRIJEB

Sirovine:

Očišćen i opran tetrijeb (neka bude mlad, jer stariji su žilavi!), 6 dcl octa, 3 dcl vode, 1 glava luka, nekoliko zrna papra, 3 lovorova lista, komadić limunove kore, 1 korijen peršuna, 1 korijen celera, 1 mrkva, 5 dkg slanine, 1 žlica masti, 3 žlice slatkog vrhnja i sol.

Postupak:

Stavite u lonac ocat, vodu, raspolovljeni luk, papar, lovorov list, limunovu koru, korijenje narezano na veće komade i kuhajte sve to pola sata. Vrućom salamurom prelijte tetrijeba i pustite ga

preko noći u salamuri. Sutradan tetrijeba posolite i nabodite, osobito prsa, rezancima slanine, namažite mašću i pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Za vrijeme pečenja valja tetrijeba više puta preliti salamurom, odnosno vlastitim sokom. Na kraju uzmite malu šalicu procijeđene salamure, razmiješajte slatko vrhnje i time prelijte tetrijeba.

GOLUBOVI IZ SALAMURE

Sirovine:

4 očišćena mlada goluba, 1 litra vode, 2 dcl bijelog vina, 3 žlice octa, 2 mrkve, 2 peršunova korijena, 1 glava luka, 1 manji celerov korijen, nekoliko zrna papra, 2 lovorova lista, malo majčine dušice (timijana), malo limunove kore, 5 dkg slanine, 1 dcl slatkog vrhnja, 1 žlica brašna i sol.

Postupak:

U lonac ulijte oko 1 litre hladne vode, dolijte vino i ocat, ubacite na polovicu narezan luk, na sitne komade narezano korijenje, dodajte papar u zrnu, lovorov list, majčinu dušicu i malo limunove kore. Ovu salamuru kuhajte bar pola sata. Prelijte salamuru u prikladnu porculansku ili staklenu zdjelu i pustite da se ohladi. Oprane i posoljene golubove položite u hladnu salamuru i neka stoje jedan dan.

Sutradan izvadite golubove i nabodite ih tankim rezancima slanine. Stavite ih u zamašćenu posudu da se malo pirjaju, polijte ih s malo salamure i pirjajte ih u zatvorenoj posudi uz češće dolijevanje salamure i prelijevanje nastalim sokom. Za to vrijeme napravite umak. Umiješajte brašno u slatko vrhnje i dodajte malo salamure. Kada su golubovi pirjani, a meso mekano, izvadite ih iz posude, pa umiješajte umak u sok u kojemu su golubovi pirjani. Taj novi umak neka se prokuha na vrlo umjerenoj vatri. Golubove razrežite na prikladne komade, posložite ih u zdjelu i prelijte umakom.

Kao prilog uslužujte okruglice od kruha.

PIRJANI GOLUBOVI I

Sirovine:

4 goluba, 5 dkg slanine, malo limunove kore, 1 žličica kosanog kopra, 1 žličica kosanog peršuna, nekoliko iglica ružmarina, 2 lovorova lista, nekoliko žlica juhe ili vode, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Očišćene i posoljene golubove stavite u posudu na vrući maslac. Narežite slaninu na sitne kocke, pa time posipajte golubove. Posipajte zatim golubove najprije kosanim koprom, pa kosanim peršunom i ružmarinom, a u posudu stavite dva lovorova lista. To sve pirjajte polako uz češće polijevanje juhom ili vodom. Za vrijeme pirjanja pokrijte posudu. Golubovi će biti sočniji ako ih od vremena do vremena polijete nastalim sokom.

PIRJANI GOLUBOVI II

Sirovine:

4 očišćena mlada goluba, 10 dkg slanine, 1 luk, 1 mrkva, 1 žličica brašna, malo naribane limunove kore, nekoliko zrna papra, 1 žličica kosanog kopra, 2 žlice vrhnja i sol.

Postupak:

Na sitno kosanoj slanini u tavi pržite kosan luk i sitno narezanu mrkvu. Zatim dodajte žličicu brašna, malo naribane limunove kore, nekoliko zrna papra i nekoliko žlica juhe ili vode. Kada je to prokuhano, stavite posoljene golubove jedan do drugoga u tavu i prelijte ih nastalim sokom. Pokrijte tavu i neka se golubovi polako pirjaju. Više puta treba golubove preliti sokom. Kada je meso mekano, izvadite golubove, a sok procijedite kroz sito, vratite ga u tavu i ukuhajte vrhnje i kopar. Golubove razrežite, stavite ih u zdjelu i prelijte dobivenim umakom.
Kao prilog uslužujte okruglice od žemlji ili valjuške od krumpira.

DIVLJI GOLUBOVI NA RAŽNJU

Sirovine:

3 do 4 očišćena divlja goluba, 6 dcl octa, 3 dcl vode, nekoliko zrna papra, 2 lovorova lista, malo kore limuna, 1 mrkva, 1 korijen celera, 1 korijen peršuna, 1 glava luka, 10 dkg slanine, 2 žlice maslaca, 1 žlica brašna, 4 do 5 žlica kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Najprije napravite salamuru: u lonac stavite octa, vodu, papar, lovorov list, limunovu koru, na komade narezano korijenje, raspolovljen luk, i to neka se kuha pola sata. Tom vrućom salamurom prelijte golubove i ostavite ih u salamuri dva do tri dana. Zatim ih izvadite, osušite kuhinjskom krpom, posolite i nabodite slaninom. Golubove nataknite na male ražnjeve i pecite ih na umjerenom

žaru. Za vrijeme pečenja prelijte ih češće salamurom i namažite vrhnjem. Pečene golubove skinite s ražnja i položite u zdjelu. Od maslaca, brašna, malo salamure i vrhnja napravite umak. Vrućim umakom prelijte golubove, a višak ulijte u posudu za umak.

PEČENI I NADJEVENI GOLUBOVI

Sirovine:

2 goluba, 2 žemlje, 1 žličica kosanog peršuna, malo papra, 2 cijela jaja i 1 žumanjak, maslac i sol.

Postupak:

Očišćene golubove napunite ovim nadjevom: žemlje namočite u mlijeku i zatim ih istisnite, umutite dva cijela jaja i jedan žumanjak, umiješajte u jaja žemlje, dodajte kosan peršun, papar i 1 žličicu maslaca. Nadjev dobro promiješajte i malo posolite. Posolite izvana golubove i napunite ih nadjevom, pa ih zatim sašijte. Stavite ih u zamašćenu tavu, namažite maslacem i pecite na umjerenoj vatri u prethodno zagrijanoj pećnici. Za vrijeme pečenja golubove prelijte vlastitim sokom.

PEČEN SRNEĆI BUT

Sirovine:

Srneći but bez kosti, 6 dcl octa, 3 dcl vode, nekoliko zrna papra, 1 glava luka, 1 korijen mrkve, 1 korijen celera, 2 korijena peršuna, 2 lovorova lista, malo limunove kore, 15 dkg slanine, 3 žlice masti, 4 žlice kiselog vrhnja, 1 žlica brašna i sol.

Postupak:

Salamura za srneći but pravi se ovako: stavite u lonac ocat, vodu, papar, raspolovljenu glavu luka, narezanu mrkvu, narezan celer i peršun, lovorov list i malo limunove kore. To neka se kuha pola sata. Vrućom salamurom prelijte srneći but i pustite ga u salamuri najmanje jedan dan. Sutradan ga izvadite iz salamure, osušite, posolite i nabodite slaninom. Namažite ga obilno mašću (jer srneće meso nije masno) i pecite u vrućoj pećnici na umjerenoj vatri. Za vrijeme pečenja treba srneći but češće polijevati nastalim sokom, a ponekad i salamurom. Kada je meso pečeno, izvadite ga iz tave, narežite na odreske i složite u zdjelu. Promiješajte vrhnje s brašnom, dodajte malo salamure, pa to prokuhajte sa sokom iz tave. Ovim umakom prelijte odreske srnećeg buta, a višak stavite u posudu za umak.

PEČEN JELENJI BUT

Sirovine:

Jelenji but bez kosti, 6 dcl octa, 3 dcl vode, nekoliko zrna papra, 1 glava luka, 1 mrkva, 1 korijen celera, 2 korijena peršuna, 2 lovorova lista, malo limunove kore, 15 dkg slanine, 3 žlice masti, 4 žlice kiselog vrhnja 1 žličica brašna i sol.

Postupak:

Salamura za jelenji but pravi se ovako: stavite u lonac ocat, vodu, papar, raspolovljenu glavu luka, na komade narezano korijenje, lovorov list i limunovu koru. To neka se kuha pola sata. Tom salamurom prelijte jelenji but i ostavite ga u salamuri najmanje jedan dan. Sutradan ga izvadite iz salamure, osušite, posolite i nabodite slaninom. Zatim ga namažite mašću i pecite u vrućoj pećnici na umjerenoj vatri. Za vrijeme pečenja treba but češće politi nastalim sokom, a ponekad i salamurom. Kada je but pečen, izvadite ga, narežite na odreske i složite u zdjelu. Promiješajte vrhnje s brašnom, dodajte malo salamure, pa to prokuhajte sa sokom iz tave. Tim umakom prelijte odreske, a višak ulijte u posudu za umake.

ZEC NA RAŽNJU

Sirovine:

Oguljen, očišćen i opran zec, 1/2 litre vode, 1 litra octa, 2 luka, 2 korijena peršuna, 1 veći korijen celera, 2 korijena mrkve, nekoliko zrna papra, komadić limunove kore, 15 dkg slanine, 5 žlica kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

U veći lonac stavite sve potrebne sirovine za salamuru: ocat, vodu, raspolovljene glave luka, na komade razrezano korijenje, papar, limunovu koru, pa to kuhajte pola sata. Pripremljenom zecu odrežite prednje noge. Vrućom salamurom prelijte zeca i pustite ga u salamuri dva dana. Nakon toga narežite slaninu na tanke rezance i nabodite zeca sa svih strana, osobito butine. Posolite ga i nataknite ga na ražanj, pa pecite na umjerenom žaru. Za vrijeme pečenja premažite ga malo slaninom i salamurom. Kada je zec pečen, skinite ga s ražnja, narežite na prikladne komade i poslažite ih u zdjelu. Procijedite 1/4 litre salamure i umiješajte kiselo vrhnje, pa neka malo zavre. Tim umakom prelijte zeca, a višak ulijte u posudu za umake.
Kao prilog uslužujte roščice od krumpira.

KUHAN ZEC

Sirovine:

1 zec, 10 dkg slanine, 2 češnja češnjaka, malo bosiljka, 3 lovorova lista, nekoliko zrna borovice, papar u prahu, muškatov cvijet, 1 žlica octa, vrh noža šećera, 1 žlica brašna, malo naribane limunove kore, 1 žličica limunova soka i sol.

Postupak:

Narežite slaninu na sitne kocke, stavite je u tavu da se polako prži. Usitnite češnjak, luk narežite na sitne kocke i to pržite na slanini. Dodajte bosiljak, lovorovo lišće, borovicu, papar u prahu, muškatov cvijet, ocat, šećer, malo brašna i sol, pa pustite da se to malo pirja uz češće miješanje. Dolijte nešto više od 1 litre juhe ili vode i pustite da zavre. Za to vrijeme narežite zeca na prikladne komade i stavite ih u juhu. Kada je meso mekano, izvadite komade zeca, a juhu procijedite. U procijeđenu juhu stavite malo limunova soka i naribane limunove kore, dobro promiješajte i time prelijte komade zeca.

RAZNA DRUGA JELA

PRIJESNAC

Sirovine:

4 jaja, 1/4 kg svježeg kravljeg sira, malo mlijeka i brašna toliko da se dobije prikladno tijesto, malo soli.

Postupak:

Od jaja, sira, mlijeka i brašna napravite srednje gusto tijesto. Tijesto valja posoliti. Pustite da tijesto stoji bar četvrt sata. Zatim ga ulijte u zamašćenu tavu i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Pečen prijesnac izvadite, narežite na komade i složite u zdjelu.

LUKOVNICA

Sirovine:

1/2 kg zelenih stabljika mladog luka, 1 žlica brašna, 5 žlica kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Stabljike luka operite i narežite na tanke kolutove. Stavite ih u hladnu zasoljenu vodu i neka se kuhaju dok omekšaju stabljike. Za to vrijeme pomiješajte brašno s vrhnjem i ukuhajte to u luk. Prethodno treba odliti višak vode.

OSEP
(delikatna graničarska jestvina)

Sirovine:

3/4 kg svježih šljiva, 1 žlica šećera, 2 do 3 klinčića i voda.

Postupak:

Oprane šljive kuhajte sa šećerom dok omekšaju. Po želji možete dodati nekoliko klinčića.

MAHUNE SA ŠUNKOM I SLANINOM

Sirovine:

1 kg mahuna, 10 dkg slanine, 10 dkg sušene šunke, 1 dcl bijelog vina, govedska juha, 1 žličica maslaca, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žličica kosanog vlasca, malo papra u prahu, malo muškatova cvijeta i sol.

Postupak:

Narežite očišćene i oprane mahune koso na deblje rezance, stavite ih u zdjelu i prelijte vrelom vodom. Dok mahune leže u vreloj vodi, narežite slaninu i šunku na male kocke i pirjajte to na umjerenoj vatri. Zatim dodajte peršun, vlasac i papar, pa promiješajte. Dolijte vino i dodajte maslac i ocijeđene mahune, pa malo pirjajte. Upotpunite lonac do visine mahuna govedskom juhom, nasipajte malo muškatova cvijeta i kuhajte mahune dok ne omekšaju.

HOSPOT

Sirovine:

4 korabe, 4 mrkve, 2 repe, 3 žličice maslaca, 3 žličice brašna, malo govedske juhe, 4 do 5 tankih ploški slanine, 1/4 kg kuhanog jezika, 3 žlice vrhnja i sol.

Postupak:

Očišćene i oprane korabe, mrkvu i repe kuhajte u loncu dok ne omekšaju. Zatim izvadite korijenje i narežite svaku vrst posebno u kolute. Svaku vrst povrća pirjajte posebno, i to na 1 žličicu maslaca. Poslije malo pirjanja posolite i pobrašnite povrće. Tada uzmite tavu, stavite na dno ploške slanine i na nju red korabe, na to red jezika narezanog na tanke ploške, na to red mrkve, pa red jezika, pa red repe. Gornji red poškropite kiselim vrhnjem. Tavu stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 15 minuta.

KRUMPIR KUHAN U MLIJEKU S VRHNJEM

Sirovine:

6 krumpira, 3/4 litre mlijeka, 1 žličica maslaca, 3 žlice vrhnja, 3 jaja i sol.

Postupak:

Ogulite ne sasvim skuhane krumpire i narežite ih na kocke, pa ih stavite u vrelo mlijeko da se kuhaju dok ne omekšaju. Višak mlijeka odlijte. U lonac ulijte vrhnje i dodajte maslac, pa to



malo zagrijte. U međuvremenu razmutite jaja, posolite ih i ispecite na vrućoj masti kao kajganu. Krumpir stavite nasred zdjele, a rub zdjele garnirajte kajganom. Prema ukusu možete kajganu posipati s malo slatke crvene paprike.

JAJA S KRUMPIROM

Sirovine:

6 jaja, 6 krumpira, 3 žlice maslaca, 6 žlica kiselog vrhnja, 1 žlica mrvica i sol.

Postupak:

Skuhajte jaja na tvrdo i krumpir. Krumpir i jaja ogulite i narežite na ploške. Tavu namažite maslacem i položite na dno red krumpira, posolite, na to stavite red jaja, pa ih poškropite toplim maslacem. Na jaja dolazi ponovno red krumpira, pa jaja i tako redom. Gornji sloj neka bude krumpir. Posolite i taj red, poškropite ga maslacem i prelijte kiselim vrhnjem. Sve posipajte mrvicama. Tavu stavite u vruću pećnicu i pecite dok mrvice ne porumene.

JAJA STRENA

Sirovine:

1/2 litre mlijeka, 2 do 3 žlice brašna, 5 jaja, malo naribane limunove kore, malo šećera, malo cimetova praha i puna žlica maslaca.

Postupak:

U hladno mlijeko umiješajte brašno. Na drugom tanjuru razmutite jaja, dodajte im naribanu limunovu koru, šećer i cimetov prah, pa dobro razmutite. Ovu smjesu dodajte mlijeku, pa dobro promiješajte. U tavi zagrijte maslac, ulijte smjesu i pecite na umjerenoj vatri dok ne dobije zlatnorumenu boju.

JAJA PRŽENA NA PLOŠKE

Sirovine:

3 jaja, 2 žlice slatkog vrhnja, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žlica brašna, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

U razmućena jaja umiješajte vrhnje, brašno i peršun, pa to posolite. U tavi zagrijte malo maslaca i na vruć maslac izlijte žlicu smjese, pa ispecite male palačinke. Tako pržena jaja služe kao uložak za mnoge bistre juhe.

JAJA U KISELICI

Sirovine:

4 jaja, 1/4 kg kiselice, 1 žlica maslaca, 3 žlice kiselog vrhnja, 1 žlica brašna i sol.

Postupak:

Kiselicu sitno nasjeckajte i zatim je pirjajte na vrućem maslacu. To pobrašnite i posolite. Na kraju dodajte kiselo vrhnje. Ogulite tvrdo kuhana jaja, razrežite ih po duljini i prelijte dobivenim umakom.

TJESTENICA SA ŠUNKOM

Sirovine:

Tijesto za rezance, 1/4 kg šunke, malo sira ribanca, 4 žlice kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Tijesto narežite u krpice, pobrašnite ih malo i neka stoje. Za to vrijeme zakuhajte vodu, posolite je i kuhajte krpice. Kuhane krpice ocijedite na cjediljci i prelijte ih hladnom vodom. Tepsiju namažite maslacem. Složite jedan red krpica, poškropite ih mješavinom vrhnja i jaja, na to složite red šunke, pa opet krpice, vrhnje, pa šunke, a na kraju još jedan red krpica. Gornji red krpica poškropite još mješavinom vrhnja i jaja te posipajte sirom. Tepsiju stavite u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite tjestenica na umjerenoj vatri.

TJESTENICA S MESOM

Sirovine:

Tijesto za rezance, 25 dkg pečenog mesa (teletine, govedine ili janjetine), 3 žlice vrhnja, 1 žličica kosanog peršuna, papar u prahu, 1 žlica maslaca, sir ribanac i sol.

Postupak:

Tijesto narežite na krpice i kuhajte ih u slanoj vodi. Zatim ih ocijedite na cjediljci i prelijte hladnom vodom. U tepsiji otopite maslac. Meso iskosajte što sitnije i pomiješajte vrhnjem i peršunom. Ovu smjesu popaprite. Na vruć maslac bacite krpice i dobivenu smjesu, pa sve dobro promiješajte, pospite sirom i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri.

MAKARONI S MESOM

Sirovine:

35 dkg makarona, 25 dkg pečenog mesa, 1 žlica maslaca, 1 glava luka, 2 klinčića, papar u prahu, 1 žlica naribanog parmezana i sol.

Postupak:

Makarone kuhajte u slanoj vodi, zatim ih ocijedite i prelijte hladnom vodom. Meso iskosajte što sitnije. Stavite u tepsiju maslac. Na vrućem maslacu pirjajte kosan luk, dodajte meso i začinite klinčićima i paprom. To neka se polako pirja. Dodavajte pomalo po koju žlicu govedske juhe. Na kraju umiješajte makarone i neka se još malo pirjaju. Gotovo jelo složite u zdjelu i pospite parmezanom.

ZAJA

Sirovine:

Tijesto za rezance, 1/2 kg čiste govedine, 1 žlica masti, 1 glava luka, malo slatke crvene paprike, vrh noža mažurana, 2 dcl kiselog vrhnja, 1 jaje, 10 dkg sira ribanca, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Tijesto narežite na dvije ploče veličine tave. U namašćenu tavu položite jednu ploču. Napravite nadjev od mljevene govedine, kosanog luka, vrhnja i 1 jaja. Smjesu posolite, dodajte mažuran i crvenu papriku. Sve dobro promiješajte i time namažite ploču tijesta u tavi. Drugom pločom tijesta pokrijte nadjev. Zaju namažite otopljenim maslacem i specite u vrućoj pećnici na umjerenoj vatri. Kada je zaja pečena, narežite je na manje rombe ili kvadrate, pa posipajte sirom.

CVJETAČA U VINSKOM TIJESTU

Sirovine:

1 velika cvjetača. Za tijesto: 1 dcl bijelog vina, 10 dkg brašna, malo soli, 1 žlica ulja, 2 bjelanjka, 2 dkg kvasca i masti za pečenje.

Postupak:

Promiješajte vino i brašno, umiješajte zatim dignuti kvasac i ulje, pa posolite. Na kraju umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Tijesto neka stoji. U međuvremenu otkinite ruže sa cvjetače i kuhajte ih u slanoj vodi desetak minuta. Zatim ih ocijedite, namočite u tijestu i pecite na vrućoj masti.

TIROLSKE OKRUGLICE

Sirovine:

30 dkg slanine, 35 dkg žemlje ili bijelog kruha, 30 dkg brašna, 2 jaja, 1 žumanjak, 1/2 litre mlijeka i malo soli.

Postupak:

Slaninu i žemlje (kruh) narežite na male kocke. Slaninu stavite u tavu, a kada je postala staklasta, dodajte žemlje, pa pržite dok ne upiju svu mast. Pržene žemlje pustite da se ohlade. Zatim dodajte žemljama brašno, dva cijela jaja i 1 žumanjak, mlijeko, pa to posolite. Promiješajte dobro to tijesto i pustite stajati pola sata. Od tijesta oblikujte okruglice i ukuhajte ih u govedskoj juhi.

OKRUGLICE OD ŠUNKE

Sirovine:

20 dkg maslaca, 3 jaja, 3 žumanjka, 32 dkg šunke (ne masne), 30 dkg žemlje ili bijelog kruha, malo muškatova oraha i soli.

Postupak:

Razmutite maslac tako da postane pjenast, dodajte cijela jaja i žumanjke, posolite i naribajte malo muškatova oraha. U tu smjesu umiješajte na sitne kocke narezanu šunku i narezane žemlje. Od tog tijesta oblikujte okruglice i ukuhajte ih u govedskoj juhi.

ŽLIČNJACI OD MOZGA

Sirovine:

12 dkg maslaca, 2 jaja, 2 žumanjka, 20 dkg žemlje ili bijelog kruha, 1/2 mozga, 6 dkg brašna, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Promiješajte pjenasto maslac, jaja i žumanjke. Narežite žemlje ili kruh na sitne kocke i namočite ih malo u mlijeko. Mozak kuhajte i protisnite kroz sito. U smjesu od jaja umiješajte namočene žemlje i mozak, a poslije i brašno. Dodajte papar i sol, pa dobro promiješajte. Sve neka počiva pola sata. Zatim oblikujte malom žlicom žličnjake i ukuhajte ih u govedskoj juhi.

TELEĆI MOZAK

Sirovine:

3/4 kg telećeg mozga, papar u prahu, malo muškatova cvijeta, 2 žlice kiselog vrhnja, 2 žumanjka i sol.

Postupak:

Opran teleći mozak skuhajte u slanoj vodi. Zatim ga izvadite iz lonca, stavite u hladnu vodu i potom ga nasjeckajte na sitne komade. Napravite smjesu od vrhnja i žumanjaka, te je začinite paprom u prahu, muškatovim cvijetom i s malo soli. Tu smjesu nalijte na mozak i pecite kratko vrijeme u vrućoj pećnici.

PRŽENA TELEĆA JETRA

Sirovine:

60 dkg telećih jetara, malo mrvica, 2 žlice maslaca, papar u prahu i sol.

Postupak:

Operite teleća jetra i odrežite opne. Jetra narežite na ploške, povaljajte ih u mrvicama i pržite na vrućem maslacu. Neposredno prije usluživanja posolite ih i popaprite.

SITNIŠ PERADI S RIŽOM

Sirovine:

8 krila peradi, 4 želuca peradi, 1 korijen peršuna, 1 korijen mrkve, 2 žlice maslaca, 1 šalica riže, 1 žličica kosanog peršuna, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Očišćena krila raspolovite na zglobu. Oprane želuce narežite na tanke ploške. Korijenje narežite na manje komade. Sve to stavite u hladnu vodu, posolite i neka se polako kuha. Kada je meso kuhano, izvadite ga i pirjajte na vrućem maslacu. Za to vrijeme kuhajte rižu u juhi u kojoj je kuhan sitniš, a juhu ponovno malo posolite. Prema želji popaprite rižu. Kada je riža kuhana, stavite nasred zdjele sitniš, a oko njega rižu. Rižu posipajte kosanim peršunom.

PUNJEN GUŠČJI VRAT

Sirovine:

4 guščja vrata, 30 dkg mljevene svinjetine, 2 žemlje, 1 jaje, malo soli, malo papra u prahu, 1 mali luk, 1 češanj češnjaka, 1 žličica kosanog peršuna, 5 dkg maslaca i žlica koncentrata rajčice.

Postupak:

Skinite kožu s guščjih vratova. Izvadite koliko možete mesa što se nalazi na vratu. Namočite žemlje u malo mlijeka. Žemlje, svinjetinu i meso s vrata sameljite. Ovu smjesu začinite solju, paprom, peršunom, jajem, sitno kosanim lukom i češnjakom, pa dobro promiješajte. Guščje vratove treba na jednom kraju sašiti i napuniti dobivenim nadjevom. Punjene vratove treba i na drugom kraju sašiti. Tako prigotovljene vratove namažite rastopljenim maslacem, položite ih u tavu, dolijte malo vode i pecite ih u prethodno zagrijanoj pećnici uz češće dolijevanje. Punjeni su vratovi pečeni kada poprime zlatnorumenu boju.
Kao prilog uslužujte pirjanu rižu i salatu od celera.

KUHAN GOVEĐI JEZIK

Sirovine:

1 goveđi jezik, 1 korijen celera, 2 korijena peršuna, hren, snop peršunova lišća i sol.

Postupak:

Očišćen goveđi jezik kuhajte u loncu hladne vode. Dodajte na komade narezano korijenje i cijelo peršunovo lišće. Vodu posolite. Kada je jezik mekan, izvadite ga iz lonca i pustite da se ohladi. Zatim ga narežite na tanke ploške i poredajte ih u zdjeli. Jezik garnirajte naribanim hrenom. Prilikom usluživanja stavite na stol još staklenke s octom i uljem.

MESNE KOBASICE

Sirovine:

30 dkg teletine ili janjetine, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žemlja, 1 žličica maslaca, 3 jaja, malo naribane limunove kore, papar u prahu, 1 žlica vrhnja, 1 mala žličica mrvica, 3 žlice masti, malo brašna i sol.

Postupak:

U mljevenu teletinu ili janjetinu umiiešajte kosan peršun, jednu u mlijeku namočenu i istisnutu žemlju te papar u prahu. U otopljen maslac umiješajte dva razmućena jaja, malo limunove kore,

žlicu vrhnja, žličicu mrvica, pa to posolite. Tada promiješajte dobro teletinu i smjesu od jaja, pa od toga napravite kao palac velike kobasice. Razmutite jedno jaje i uvaljajte kobasice najprije u jaju, zatim u brašnu, pa pecite u vrućoj masti na umjerenoj vatri.

KOBASICE OD RIŽE S JAJIMA

Sirovine:

1 šalica riže, 2 šalice mlijeka, 1 žličica šećera, malo cimetova praha, 3 jaja, mrvice, 2 žlice maslaca i malo soli.

Postupak:

Skuhajte rižu u mlijeku na umjerenoj vatri, umiješajte šećer i cimetov prah. Izvadite kuhanu rižu iz posude i pustite da se ohladi. Od riže oblikujte nekoliko tanjih svitaka poput kobasica. Razmutite jaja, posolite i uvaljajte kobasice u jajima, a zatim u mrvicama. Ispecite ove kobasice u tavi na vrućem maslacu.

KOBASICE NA PRŽENOM LUKU

Sirovine:

2 para mesnatih kobasica, 4 glave luka, 2 žlice masti, papar u prahu, 1 žličica brašna i sol.

Postupak:

Narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga pomalo na 1 žlici vruće masti uz često miješanje. Dodajte malo papra u prahu i posolite. Povremeno dodajte malo vode. Luk treba pirjati dok ne požuti. Zatim dodajte još malo vode da se kuha, promiješajte dok ne dobijete srednje gusti umak. Za to vrijeme pecite kobasice na vrućoj masti i dodajte ih zatim umaku od luka da još jednom polako provre.

POHANI ODRESCI OD MOZGA

Sirovine:

40 dkg telećeg ili janjećeg mozga, 1 žličica kosanog peršuna, papar u prahu, 1 žlica mrvica, 2 jaja, 1 žlica brašna, 2 žlice mrvica za paniranje, 3 žlice masti za pohanje i sol.

Postupak:

Očistite mozak od opne i žilica, pa ga sitno isjeckajte. Umiješajte u mozak peršun, 1 žlicu mrvica, pa posolite i popaprite tu smjesu. Od te mase oblikujte manje odreske i panirajte ih u brašnu, razmućenim jajima i mrvicama pa pohajte u vrućoj masti na umjerenoj vatri.

Uz ovo jelo uslužujte umak tartar.

KVAŠENICE OD ŽEMLJE

Sirovine:

4 žemlje, 2 jaja, malo mlijeka, malo muškata, 1 žličica kosanog peršuna, 2 žlice masti i sol.

Postupak:

Žemlje narežite na dvije ploške i umočite ih malo u mlijeko. Razmutite jaja, posolite ih i uvaljajte polovice žemlje u jajima, pa ih pohajte u vrućoj masti na umjerenoj vatri. U razmućena jaja umiješajte peršun i malo naribanog oraščića.

KVAŠENICA S MOZGOM

Sirovine:

20 dkg telećeg mozga, 4 žemlje, 1 žlica maslaca, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žličica kosanog luka, papar u prahu, malo mlijeka, 2 jaja, 2 žlice mrvica, 3 žlice masti i sol.

Postupak:

Mozak očistite od opne i sitno ga isjeckajte. U tavi zagrijte maslac i pržite kosan luk, dodajte peršun, posolite i popaprite mozak, pa pustite da se pirja. Za to vrijeme razrežite žemlje, svaku na dvije ploške. Kada je mozak pirjan, podijelite ga na četiri donje ploške žemalja. Poklopite žemlje drugom njihovom polovicom i namočite ih malo u mlijeko, a zatim neka se ocijede. Zatim uvaljajte žemlje u razmućenim jajima i mrvicama, pa ih pohajte u vrućoj masti na umjerenoj vatri.

Uz ovo jelo uslužujte umak tartar.

MESNE KRUŠKE

Sirovine:

40 dkg mljevene svinjetine, 1 jaje, papar u prahu, 2 žlice brašna, 1 žlica mrvica i sol. Za pohanje: 2 jaja, 2 žlice mrvica i 3 žlice masti. Za ukras: 1 manja mrkva.



Postupak:

Od svinjetine, razmućenog jaja, 1 žlice mrvica, soli i papra napravite mesno tijesto i oblikujte najprije male kuglice, a od njih kruške. Njih uvaljajte najprije u brašno, pa u razmućena jaja, zatim ih razmrvite i pohajte u vrućoj masti na umjerenoj vatri. Pohane mesne kruške složite u zdjelu, a na vrh svake utaknite držak od kratkog i tankog rezanca mrkve. Na dno zdjele stavite listove od zelene salate.

SRCE NABODENO SLANINOM

Sirovine:

Teleće ili janjeće srce, 5 dkg slanine, 1 žlica masti, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žličica kosanog luka, nekoliko žlica juhe, 3 dcl bijelog vina, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Oprano srce raspolovite i nabodite rezancima od slanine. Na vrućoj masti pirjajte kosan luk, a kada je pirjan, dodajte peršun, pa posolite i popaprite te još malo pirjajte dolijevajući pomalo vino i govedske juhe. U tome pirjajte polovice srca na umjerenoj vatri.

KUHANA SVINJSKA GLAVA

Sirovine:

1 svinjska glava, 1 glava luka, 2 lovorova lista, 3 korijena peršuna, 2 korijena mrkve, 3 žlice vina, 1 žlica octa, nariban hren, nekoliko zrna papra i sol.

Postupak:

Natrljajte očišćenu i opranu svinjsku glavu solju i neka stoji na hladnom dva dana. Zatim je stavite u lonac, dodajte glavu luka, lovorovo lišće, na komade narezano korijenje, vino, ocat, papar u zrnu, pa dolijte toliko vode da glava bude pokrivena. Ako nemate tako velikoga lonca, raspolovite svinjsku glavu i izvadite mozak. Kada je meso mekano, izvadite glavu, rasjecite je na prikladne komade, stavite u zdjelu i uslužujte s naribanim hrenom.

KUHANA I PIRJANA TELEĆA GLAVA

Sirovine:

1 teleća glava, 3 žlice maslaca, 2 glave luka, naribana limunska kora, papar u prahu, malo naribanog muškatnog cvijeta, 5 dkg kuhane šunke, malo bosiljka, 1 žlica limunova soka, 2 dcl kiselog vrhnja, 3 žumanjka i sol.

Postupak:

Očišćenu i opranu teleću glavu kuhajte u slanoj vodi. Zatim stavite u posudu maslac, a na vruć maslac na sitne kocke narezan luk, pa to začinite naribanom limunovom korom, paprom u prahu i naribanim muškatovim cvijetom. Dodajte šunku (narezanu na manje komade) i bosiljak. Kada je sve to malo pirjano, stavite na to kuhanu teleću glavu, polijte je limunovim sokom i s malo juhe, pa neka se i to pirja neko vrijeme. Zatim izvadite glavu i u sok umiješajte smjesu od vrhnja i žumanjaka. Teleću glavu garnirajte u zdjeli i prelijte je umakom.

PIRJANA RIBLJA JETRA

Sirovine:

Kosana riblja jetra, 1 žličica maslaca, 1/2 žličice kosanog luka, malo brašna, 1 žličica vrhnja, malo limunova soka, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Kosan luk pirjajte na vrućem maslacu. Zatim dodajte riblja jetra, popaprite i posolite, pa pirjajte nekoliko minuta. Na kraju začinite jelo limunovim sokom i vrhnjem.

PRŽENI BUBREZI

Sirovine:

2 svinjska ili janjeća bubrega, 1 žlica masti, 1 žličica kosanog luka, malo papra u prahu, malo octa, 2 dcl bijelog vina i sol.

Postupak:

Oprane bubrege razrežite na manje tanke ploške. Pirjajte luk na vrućoj masti i dodajte narezane bubrege. Popaprite ih i posolite, pa pirjajte uz češće miješanje. Na kraju dodajte nekoliko kapi octa i vino, pa još jednom pomiješajte i pirjajte desetak minuta. Kao prilog uslužujte pirjanu rižu.

UMACI

UMAK OD ČEŠNJAKA

Sirovine:

5 do 6 češnja češnjaka, 1 žlica masti, 1 žemlja, malo govedske juhe, vrh noža šafrana i papra te sol.

Postupak:

Češnjak kosajte vrlo sitno i pirjajte ga na slaboj vatri u vrućoj masti. Dolijte odmah malo juhe i dobro promiješajte. Odrežite koru od žemlje, namočite je u vodu, istisnite vodu, pa je dodajte umaku. Posolite umak, dobro promiješajte, začinite ga šafranom i paprom, pa pustite da se još malo pirja. Ako je potrebno, možete češće doliti malo govedske juhe.

UMAK OD LUKA

Sirovine:

4 veće glave luka, 1,5 žlica masti, 1 žlica brašna, 1 žličica octa, 2 žlice vina i sol.

Postupak:

Narežite luk na tanke listiće i pirjajte ih u vrućoj masti na umjerenoj vatri dok ne dobiju zlatnu boju. Pobrašnite luk, pirjajte malo i dolijte vino i ocat. Miješajte umak, a ako je pregust, dodajte malo govedske juhe i papra. Oberite mast i procijedite umak kroz sito.

UMAK OD SUHOG HRENA

Sirovine:

2 hrena, 1 žlica octa, 1 žličica maslaca i 1 dcl vina.

Postupak:

Očišćen hren naribajte, osušite i stucite ga u prah. Stučen hren može se dugo čuvati u dobro zatvorenoj posudi. Za umak uzmite dvije žlice stučenog hrena i miješajte ga s octom i vinom. U tavi rastopite maslac i umiješajte smjesu hrena i octa, pa neka se jednom prokuha. Ako je umak pregust, dolijte još malo razrijeđenog octa.

UMAK OD SVJEŽEG HRENA

Sirovine:

1 veći korijen hrena, pola manje glave luka, 1 žličica peršuna, 1 žličica vlasca, 1 žličica maslaca, 1 ravna žlica mrvica, malo govedske juhe i malo soli.

Postupak:

Iskosajte vrlo sitno luk, peršun (lišće) i vlasac, a hren naribajte. U tavu stavite maslac, a na vrući maslac luk i mrvice, pa malo pirjajte na slaboj vatri. Zatim dodajte peršun i vlasac, dolijevajte pomalo govedske juhe, promiješajte i pustite da se kuha. Dodajte toliko juhe da dobijete dosta gust umak. Gotov umak procijedite kroz sito.

UMAK OD HRENA SA ŽEMLJOM

Sirovine:

1 veći korijen hrena, 1 žemlja, 1 žličica maslaca, vrh noža šafrana, malo mlijeka.

Postupak:

Naribajte hren. Žemlju namočite u mlijeko, pa je istisnite. U tavi zagrijte maslac, dodajte žemlju, hren i šafran, pa dobro promiješajte. Dolijte malo mlijeka da se još jednom prokuha. Umak procijedite kroz sito.

UMAK OD HRENA S VRHNJEM

Sirovine:

1 veći korijen hrena, 1 žličica maslaca, malo bijelog kruha bez kore, 1 žličica brašna, nekoliko stučenih badema, 1 žlica mlijeka, 2 do 3 žlice slatkog vrhnja i vrh noža šećera.

Postupak:

Zagrijte maslac u tavi i na to stavite hren te u mlijeku namočen i istisnut kruh. To dobro promiješajte, pa odmah pobrašnite hren i dodajte stučene bademe. Dok se umak pirja, morate neprestano miješati. Stavite šećer i vrhnje, pa dobro miješajte dok se umak kuha. Prema potrebi možete dolijevati još malo mlijeka da dobijete umak prave gustoće.

UMAK OD MRKVE

Sirovine:

3 srednje velike mrkve, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, 1 žličica kosanog peršuna, malo soli, vrh noža mažurana, vrh noža šećera i malo govedske juhe.

Postupak:

Očišćene mrkve narežite na tanke listiće i pirjajte ih u tavi na vrućem maslacu. To pobrašnite i dodajte peršun, sol, mažuran i šećer, pa dolijte malo govedske juhe. Kada je mrkva pirjana, dolijte još malo juhe i neka se jednom prokuha. Umak procijedite kroz sito.

UMAK OD KRASTAVACA

Sirovine:

2 srednje velika krastavca, 1 žlica masti, 1 žlica brašna, 1 češanj češnjaka, 1 žličica kosanog peršuna, 2 žlice kiselog vrhnja, papar u prahu, malo muškatova cvijeta, vrh noža mažurana, 1/2 žličice kosanog kopra, 1 žličica octa, malo govedske juhe i sol.

Postupak:

Ogulite krastavce i narežite ih na manje kocke, posolite ih i neka stoje jedan sat. Od masti i brašna načinite zapršku, dodajte sitno kosan luk i peršun te zgnječite češnjak, pa neka se malo pirja. Zatim dodajte vrhnje, istisnute krastavce i mirodije, pa posolite i zaoctite umak. Pomalo dolijte govedske juhe i neka se malo prokuha.

UMAK OD KOPRA

Sirovine:

2 žlice sitno kosanog kopra, 1 žličica maslaca, 1 žličica brašna, pola žličice octa, 2 žlice kiselog vrhnja, malo govedske juhe i sol.

Postupak:

Od maslaca i brašna napravite svijetlu zapršku. Dodajte malo govedske juhe, razmutite zapršku, dolijte ocat i usipajte kopar, pa posolite. Miješajte umak, dolijte još kiselo vrhnje i dobro promiješajte.

HLADNI UMAK OD HRENA

Sirovine:

1 velik korijen hrena, 3 tvrdo kuhana jaja, 1 jabuka, 1 žličica ulja, 1 žlica octa, vrh noža šećera i sol.

Postupak:

Od žumanjka tvrdo kuhanih jaja i ulja napravite smjesu. Umiješajte ocat i šećer, a potom nariban hren i jabuku. Ako je umak pregust, razrijedite ga hladnom i bistrom govedskom juhom.

UMAK OD BADEMA I HRENA

Sirovine:

2 dcl slatkog vrhnja, 1 žličica brašna, šaka sitno stučenih badema, 1 žlica naribanog hrena i 1 žlica govedske juhe.

Postupak:

Umiješajte u vrhnje zapareno brašno, dodajte govedske juhe, bademe i nariban hren. To sve valja dobro promiješati.

UMAK OD RAJČICA
(umak od zlaćanih jabučica)

Sirovine:

1/2 kg svježih i zrelih rajčica, 1 žličica maslaca, 1 žlica mrvica, vrh noža šećera, 1 žlica slatkog vrhnja i sol.

Postupak:

Očišćene i oprane rajčice narežite na manje komade, posolite i pirjajte na vrućem maslacu dok se ne raskuhaju. Dodajte malo govedske juhe da se prokuha i zatim procijedite rajčice kroz sito. U umak umiješajte mrvice, dodajte šećer, dobro promiješajte i neka se umak prokuha. Odmaknite tavu s vatre i umiješajte u umak slatko vrhnje.

UMAK OD PERŠUNA

Sirovine:

4 do 5 peršunova korijena, 1 žličica maslaca, 1 žličica mrvica, 1 žlica kosanog peršuna, malo govedske juhe, 1 žlica kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Očišćeno peršunovo korijenje narežite na tanke ploške i pirjajte ih na maslacu. Pomalo dolijevajte govedske juhe. Kada je peršun mekan, dodajte mrvice, kosano peršunovo lišće, pa posolite. Na kraju umiješajte maslac i vrhnje.

UMAK OD PORILUKA

Sirovine:

3 poriluka, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, malo govedske juhe, 2 žlice kiselog vrhnja, 1/2 žličice octa, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Očišćen poriluk narežite na tanke kolutove i pirjajte ih na zapršci od maslaca i brašna. Poslije nekoliko minuta pirjanja dolijte govedske juhe, posolite i popaprite. Umak neka se kuha dok poriluk ne omekša. Na kraju dodajte ocat, promiješajte i pustite neka se prokuha. Umak procijedite kroz sito, stavite ga ponovno na slabu vatru i umiješajte kiselo vrhnje.

UMAK OD ŽUMANJAKA

Sirovine:

6 jaja, 1 žlica ulja, 1 žličica octa ili limunova soka, 1 dcl kiselog vrhnja, 1 žličica kosanog vlasca, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Iz tvrdo kuhanih jaja izvadite žumanjke i pomiješajte ih u prikladnoj zdjeli s uljem, poslije s octom ili limunovim sokom, posolite i popaprite, pa dodajte sitno kosan vlasac. Sve to valja dobro promiješati. Ako bi umak bio pregust, dodajte još malo ulja i octa. Na kraju dodajte vrhnje.

UMAK OD JABUKA

Sirovine:

2 kiselkaste jabuke, 1 žličica maslaca, 1 žličica brašna, nekoliko žlica govedske juhe, 1/2 žličice limunova soka, malo naribane limunove kore, malo šećera i 1 žlica kiselog vrhnja.

Postupak:

Oljuštene jabuke naribajte na ribežu i pirjajte ih na maslacu nekoliko minuta. Zatim ih pobrašnite i dodajte nekoliko žlica govedske juhe ili obične vode. Kada je umak prokuhao, dodajte limunov sok, limunove kore i šećer, dobro promiješajte i pustite da se još jednom prokuha. Na kraju umiješajte vrhnje.

UMAK OD RIBIZA

Sirovine:

1,5 dcl bijelog vina, 0,5 dcl vode, 1 žličica maslaca, 1 puna žlica mrvica, 3 žlice ribiza, vrh noža šećera i 1 klinčić.

Postupak:

Stavite u lonac vino i vodu, pa pustite da se to prokuha. U tavi zagrijte maslac i zapržite na umjerenoj vatri mrvice. Na to nalijte vruću mješavinu vina i vode i neka se kuha desetak minuta. Zatim dodajte očišćen ribiz, malo šećera i klinčić, pa pustite da se još malo prokuha. Gotov umak treba procijediti kroz sito.

UMAK OD DUNJA

Sirovine:

2 dunje, 1/4 litre slatkog vrhnja, 1 žlica brašna, malo šećera i nekoliko žlica vode.

Postupak:

Oljuštene dunje raspolovite i kuhajte dok se smekšaju, a zatim ih naribajte na ribežu. Brašno umiješajte u vrhnje, dodajte malo vode, stavite sve u lonac i pustite da se nekoliko minuta kuha. Zatim umiješajte naribane dunje, malo zasladite i neka još jednom provre.

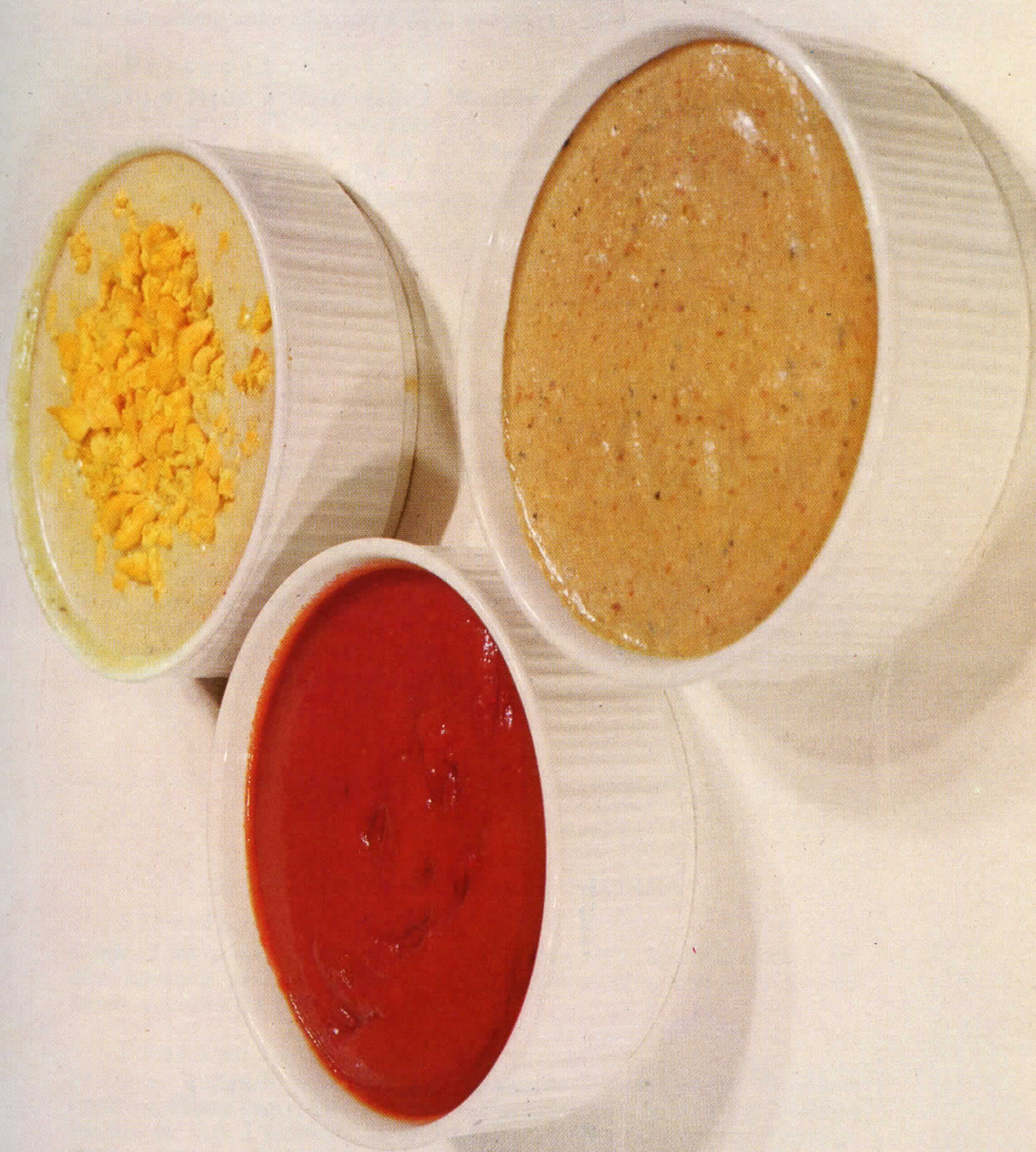
UMAK OD SARDELA

Sirovine:

5 do 6 fileta od sardela ili inćuna, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žličica sitno kosanog luka, 1 žlica maslinova ulja, 1 žličica brašna, nekoliko žlica govedske juhe, malo papra u prahu, 1 žlica kiselog vrhnja i prema želji malo limunova soka.

Postupak:

Filete ostružite nožem i pomiješajte sa sitno kosanim peršunom i lukom. Od maslaca i brašna načinite zapršku i dodajte mješavinu sardela, peršuna i luka, promiješajte i neka se pirja na umjerenoj vatri nekoliko minuta. Za to vrijeme dolijte malo juhe, dodajte papar i po želji malo limunova soka, pa dobro promiješajte. Na kraju umiješajte vrhnje.



TALIJANSKI UMAK

Sirovine:

3 jaja, 3 fileta od sardele ili inćuna, 1 žlica sitno kosanog vlasca, 1 žličica limunova soka ili octa, 1 žlica maslinova ulja i papar u prahu.

Postupak:

Oljuštite tvrdo kuhana jaja i izvadite žumanjke. Bjelanjce iskosajte na sitno. Filete ostružite nožem. Stavite u prikladnu zdjelu žumanjke, dodajte ulje i ocat ili limunov sok, pa to dobro promiješajte. Dodajte bjelanjke i filete, pa popaprite i promiješajte. Ako je umak pregust, dodajte još malo ulja i octa.

MUŠTARDA

Sirovine:

5 žlica vrlo sitno kosane gorušice (slačice), 1/2 litre mošta (crvenog).

Postupak:

Kosanu gorušicu ili slačicu treba prosijati kroz sito. Prosijanu gorušicu stavite u zdjelu i nalijte toliko crvenog mošta da miješanjem nastane tijesto. Pokrijte zdjelu i tijesto neka stoji oko 10 sati. Zatim dolijte mošta i promiješajte da dobijete gust sok. Muštardu nalijte u neku bocu i dobro začepite. Ako muštarda postane pregusta, dolijte malo mošta.

UMAK OD MUŠTARDE I SARDINA

Sirovine:

4 jaja, 3 fileta od sardele ili inćuna, vrh noža sitno kosanog luka, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žličica octa, 1 žličica ulja, vrh noža šećera, papar u prahu i 3 žlice muštarde.

Postupak:

Iz tvrdo kuhanih jaja izvadite žumanjke i pomiješajte ih uljem i octom. Filete sastružite nožem i umiješajte ih u žumanjke. Dodajte muštardu, luk i peršun, šećer i papar, pa sve dobro promiješajte. Prema potrebi dodajte po ukusu još malo crvenog mošta ili octa, pa malo ulja, tako da umak bude gusto tekući.

VARIVA, TJESTENINE I DRUGI PRILOZI

VARIVO OD GRAŠKA

S i r o v i n e :

1,5 kg graška u ljusci, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, malo govedske juhe, vrh noža šećera i sol.

P o s t u p a k :

U tepsiji zagrijte maslac i stavite na nj peršun i otrijebljen grašak da se nekoliko minuta pirja. Pobrašnite grašak, promiješajte, dodajte šećer i sol, ponovno promiješajte, pa dolijte toliko govedske juhe da grašak bude dobro pokriven. Varivo treba kuhati dok grašak ne omekša. Prema potrebi može se doliti još nešto juhe.

VARIVO OD MAHUNA

S i r o v i n e :

1 kg mahuna, 1 žlica maslaca, 1 žlica kosanog peršuna, 1/2 žličice kosanog luka, 2 češnja češnjaka, 1 žlica brašna, 3 žlice kiselog vrhnja, govedska juha i sol.

P o s t u p a k :

Narežite očišćene i oprane mahune koso na deblje rezance, stavite ih u veću zdjelu i prelijte vrelom vodom. Dok mahune leže u vreloj vodi, zagrijte u loncu maslac i pirjajte u njemu luk, peršun i zgnječen češnjak. Kad je to malo pirjano, dodajte ocijeđene mahune i pirjajte nekoliko minuta uz miješanje da ne prigori. Zatim nalijte juhu da pokrije mahune, posolite i pustite da se kuha dok mahune ne omekšaju. Na kraju umiješajte vrhnje i dobro promiješajte.

KUHANE MAHUNE

S i r o v i n e :

1 kg mahuna, 2 žlice maslaca, 1 žlica kosanog peršuna i sol.

P o s t u p a k :

Očišćene mahune narežite ukoso na rezance. Kuhajte ih u slanoj vodi i ocijedite. U tavi zagrijte maslac i pirjajte u njemu kosan peršun. Ubacite u to mahune, promiješajte i neka se malo pirja.

VARIVO OD MLADOG BOBA

Sirovine:

3/4 kg očišćenog mladog boba, 1 žlica masti, 1 žličica brašna, 1 žličica kosanog luka, 1 žličica kosanog peršuna, papar u prahu, malo šafrana ili mažurana, pola žličice octa i sol.

Postupak:

Očišćen bob stavite u lonac, nalijte vodom, posolite i kuhajte dok ne omekša. Za to vrijeme napravite zapršku od masti i brašna, dodajte luk i peršun, pa neka se to pirja. Zatim stavite ocijeđen bob na zapršku, dolijte govedske juhe toliko da pokrije varivo, dodajte ocat, papar i šafran ili mažuran, i neka se to još jednom prokuha. Po želji možete na kraju dodati 2 žlice kiselog vrhnja.

VARIVO OD SLATKOG KUPUSA

Sirovine:

1 glava kupusa, 1 žlica masti, 1 žličica brašna, 1 mali luk, 1 žlica kiselog vrhnja, malo muškatova cvijeta i sol.

Postupak:

Glavu kupusa narežite na četvrtine, izvadite odebljenja u listovima i narežite kupus na rezance. Složite ih u lonac, nalijte hladne vode, posolite i kuhajte dok kupus ne omekša. Za to vrijeme napravite svijetlu zapršku od masti i brašna, dodajte sitno kosan luk i pirjajte to. Kuhan kupus stavite u tepsiju sa zaprškom, dodajte malo vode i muškatova cvijeta. Kad se to jednom prokuha, umiješajte vrhnje.

SLATKI KUPUS S JABUKAMA

Sirovine:

1 glava kupusa, 1/2 litre bijelog vina, 1/2 žličice kosanog peršuna, 4 jabuke (kiselkaste), 1 žličica šećera, sok od pola limuna, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Glavu kupusa narežite na četvrtine i izrežite korijen i odebljanja na vanjskim listovima. Kupus narežite na tanke rezance. U lonac stavite maslac, a na vruć maslac kupus, pa pirjajte dvije do tri minute uz miješanje. Dolijte vino i malo vode, pokrijte lonac i kupus neka se kuha. Za to vrijeme oljuštite jabuke, narežite ih na 4 dijela, izvadite koštice i kuhajte ih malo u slatkoj vodi uz dodatak limunova soka. Kada je kupus kuhan, dolijte peršun i

malo zaslađene vode u kojoj su kuhane jabuke, pa neka se još jednom kupus prokuha. Garnirajte ovako: nasred zdjele postavite kupus, a oko njega četvrtine jabuka.

KISELI KUPUS S VRHNJEM

Sirovine:

1 kg kiselog kupusa, 1 žlica masti, 1 žličica brašna, 1/4 kg carskog mesa, 3 žlice kiselog vrhnja, papar u prahu i sol.

Postupak:

Napravite zapršku od masti i brašna i na njoj pirjajte nekoliko minuta kiseli kupus uz neprekidno miješanje. Zatim dolijte malo govedske juhe ili vode, dodajte carsko meso narezano na male kocke, posolite i popaprite varivo. Varivo neka se kuha dok kupus ne bude mekan. Na kraju umiješajte vrhnje.

KRUMPIR S MLIJEKOM

Sirovine:

80 dkg krumpira, 2 šalice mlijeka, 2 žlice masti i sol.

Postupak:

Oguljen krumpir narežite na ploške. Namažite tavu mašćom, rasporedite u tavi krumpir i posolite ga. Tavu stavite u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite krumpir na umjerenoj vatri. Kada je već napola pečen, prelijte ga toplim mlijekom, vratite tavu u pećnicu i pecite dok krumpir ne upije mlijeko.

GRAH S JEČMENOM KAŠOM

Sirovine:

1/2 kg graha, 1 šalica ječmene kaše, 4 kriške slanine, 1 žličica octa, malo papra, 1 žlica masti, 2 žlice brašna i sol.

Postupak:

Namočite grah dan prije. Odlijte vodu, dolijte svježe vode, posolite i kuhajte grah na umjerenoj vatri. Poslije nekog vremena (to ovisi o tvrdoći graha) dodajte očišćenu i opranu ječmenu kašu. Kada je varivo gotovo, popaprite ga i zakiselite octom. Kriške slanine popržite malo na tavi i stavite po jednu krišku na svaki tanjur variva.

ZGNJEČEN KRUMPIR

Sirovine:

1 kg krumpira, 1 glava luka, 1 žlica kosanog peršuna, 2 žlice masti i sol.

Postupak:

Kuhan krumpir oljuštite i viljuškom zgnječite. Stavite u tavu mast, a kada je vruća na njoj pržite sitne kocke luka. Dodajte peršun, neka se malo pirja, a zatim umiješajte u to zgnječeni krumpir.

KRUMPIR NA KOCKE

Sirovine:

1 kg krumpira, 2 žlice masti, 1 žlica kosanog peršuna, 1 glava luka, 2 žlice vrhnja i sol.

Postupak:

Opran krumpir skuhajte u vodi, zatim ga oljuštite i narežite na kocke. U tepsiji zagrijte mast, pržite sitne kocke luka dodajte peršun i posolite; na kraju dolijte kiselo vrhnje i dobro promiješajte. Tada stavite koce krumpira i promiješajte.

VARIVO OD KRUMPIRA

Sirovine:

1 kg krumpira, 1 žlica maslaca, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žličica brašna, malo govedske juhe, vrh noža kumina, vrh noža mažurana, 3 žlice kiselog vrhnja, vrh noža crvene paprike i sol.

Postupak:

Ogulite krumpir i narežite ga na veće kocke. Stavite ga u lonac hladne vode, posolite i kuhajte dok ne omekša. Za to vrijeme napravite svijetlu zapršku od maslaca i brašna, dodajte papriku, kumin, peršun i mažuran, pa neka se malo pirja, a zatim dolijte govedske juhe i stavite krumpir da se još jednom prokuha. Varivo treba više puta promiješati. Na kraju ukuhajte kiselo vrhnje.

VALJUŠCI OD KRUMPIRA

Sirovine:

1 kg krumpira, 2 žumanjka, malo ulja i brašna te sol.

Postupak:

Skuhajte krumpir u vodi. Ogulite ga i onako vruć protisnite kroz sito. Umiješajte u krumpir žumanjke te nešto brašna i ulja. Ako je tijesto pretvrdo, dodajte malo mlijeka, a ako je prerijetko, dodajte još malo brašna. Od tijesta oblikujte dlanovima valjuške i kuhajte ih u slanoj vodi.

PIRJANA CVJETAČA

Sirovine:

1 cvjetača, 1 žlica maslaca, 1 žlica mrvica, 2 žlice kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Očišćenu cvjetaču skuhajte u slanoj vodi. Za to vrijeme pirjajte mrvice u tavi na vrućem maslacu. Kada je cvjetača kuhana, razrežite je na četvrtine i uvaljajte te komade u mrvice. Na kraju prelijte cvjetaču vrhnjem i neka se malko zapeče u pećnici.

PRŽENA CVJETAČA

Sirovine:

1 cvjetača, 2 žlice brašna, 1 žličica ulja, malo mlačnog bijelog vina, ulje za prženje i sol.

Postupak:

Očišćenu cvjetaču kuhajte u slanoj vodi. Zatim je izvadite i odrežite snopove cvijeta. Od brašna, ulja i mlačnog vina napravite žitko tijesto. Umočite pojedine snopove cvjetače u to tijesto i pržite ih na vrućem ulju.

CVJETAČA U UMAKU

Sirovine:

1 cvjetača, 2 žlice maslaca, 4 jaja, 1 žličica limunova soka, 2 žlice govedske juhe, malo muškatova oraha, pola žličice brašna i sol.

Postupak:

Očišćenu cvjetaču kuhajte u slanoj vodi, zatim je izvadite i razdijelite na snopove ružica. Za to vrijeme uzmite 4 žumanjka tvrdo kuhanih jaja i pomiješajte s otopljenim maslacem, govedskom juhom, limunovim sokom, pa dodajte malo brašna i malo naribanog muškatovog oraha. Ovaj umak mora biti gusto tekući i topao. Ružice kuhane cvjetače stavite u zdjelu i prelijte ih napravljenim umakom.

PIRJANA KORABA

S i r o v i n e :

1 kg korabe, 1 puna žlica masti, vrh noža šećera, malo papra, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žličica brašna, govedska juha i sol.

P o s t u p a k :

Očišćene korabe ogulite i narežite na male kocke. Zagrijte u tavi mast, dodajte šećer i stavite korabe, pa miješajte i pobrašnite, tako da korabe dobiju za vrijeme pirjanja rumenkastu boju. Zatim dolijte toliko govedske juhe da je povrće pokriveno, dodajte peršun i papar pa posolite. Kuhajte korabu dok bude mekana. Varivo ne smije biti suviše jušnato.

VARIVO OD ŠPINATA

S i r o v i n e :

1,5 kg špinata, 1 žlica masti, 1 žličica brašna, 2 češnja češnjaka, 1 luk, malo muškatova oraha, malo govedske juhe i sol.

P o s t u p a k :

Očišćen i opran špinat kuhajte u slanoj vodi, zatim ga izvadite i sitno nakosajte. Napravite svijetlu zapršku od masti i brašna, dodajte sitno kosan luk, češnjak i muškatova oraha. Kada je to pirjano, stavite u tepsiju ocijeđen špinat, nalijte malo juhe i neka se još malo kuha.

ŠPINAT U MLIJEKU

S i r o v i n e :

1,5 kg špinata, 1 žlica masti, 1 žličica brašna, malo naribanog muškatova oraha, nešto mlijeka i sol.

P o s t u p a k :

Očišćen i opran špinat kuhajte u slanoj vodi, zatim ga izvadite, ocijedite i sitno nakosajte. Napravite svijetlu zapršku od masti i brašna, pa naribajte malo muškatova oraha. Na zapršku sipajte špinat i dolijte toliko mlijeka da špinat bude pokriven. To promiješajte i neka se još malo kuha.

ŠPINAT S VRHNJEM

S i r o v i n e :

1,5 špinata, 1 žlica masti, 1 žličica brašna, malo muškatnog cvijeta, malo govedske juhe, 6 žlica kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Očišćen i opran špinat kuhajte u slanoj vodi, zatim ga ocijedite i sitno nakosajte. Od masti i brašna napravite svijetlu zapršku, dodajte špinat, vrhnje i prema potrebi nekoliko žlica juhe. Začinite varivo muškatnim cvijetom, promiješajte i neka se prokuha.

VARIVO OD KRASTAVACA

Sirovine:

1,5 kg krastavaca, 1 žlica masti, 1 žličica brašna, 1 češanj češnjaka, malo crvene paprike, malo muškatova cvijeta, 2 žlice vrhnja i sol.

Postupak:

Oljuštite krastavce i narežite na srednje velike komade, pa ih kuhajte nekoliko minuta. Zatim ih izvadite i ocijedite. Napravite zapršku od masti, brašna i češnjaka, pa dodajte crvenu papriku. Na to istresite krastavce, nalijte vrhnje, naribajte malo muškatova cvijeta i pustite da se kuha dok krastavci ne budu mekani.

PUNJENI KRASTAVCI

Sirovine:

1,5 kg većih krastavaca, 1/4 kg mljevenog mesa, 1 luk, 1/2 žemlje bez kore, 1 jaje, 1 žličica mrvica, malo papra, malo govedske juhe i sol.

Postupak:

Oljuštene krastavce narežite na veće komade i izvadite žlicom srž. Pomiješajte meso s pirjanim lukom, namočenom i istisnutom polovicom žemlje, razmućenim jajetom, paprom i soli. Ovom smjesom napunite izdubljene krastavce. Krastavce položite jedan komad do drugoga u zamašćenu tavu i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici nekoliko minuta. Zatim ulijte u takvu malo govedske juhe i pecite do kraja. Prema želji možete krastavce poškropiti kiselim vrhnjem.

CELER S VRHNJEM

Sirovine:

3/4 kg celera, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, 1 luk, 1 žličica peršuna, 2 žumanjka, 4 žlice slatkog vrhnja i sol.



Postupak:

Očišćen celer narežite na manje kocke i kuhajte ih u slanoj vodi. Za to vrijeme pirjajte sitno kosan luk na maslacu i pobrašnite to. Kuhane kocke celera stavite na zapršku, promiješajte i pustite da se malo pirja. Pomiješajte peršun, 2 žumanjka s 4 žlice vrhnja i tu mješavinu prelijte na celer, pa čekajte da se malo pirja.

VARIVO OD MRKVE

Sirovine:

3/4 kg mrkve, 1 luk, 1 žlica masti, 1 žlica kosanog peršuna, malo papra, vrh noža šećera, govedska juha i sol.

Postupak:

Očišćene mrkve narežite na male kocke. Na vrućoj masti pirjajte sitno kosan luk, dodajte peršun, papar i šećer pa neka se i to malo pirja. Zatim istresite mrkvu, pirjajte uz miješanje dvije do tri minute, pa dolijte govedske juhe, tako da mrkva bude pokrivena. Posolite varivo i pustite da se kuha dok mrkva ne omekša. Varivo ne smije biti jušnato.

KISELA REPA

Sirovine:

3/4 kg naribane kisele repe, 1 žlica masti, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žličica krupice, 3 žlice kiselog vrhnja, vrh noža crvene paprike i sol.

Postupak:

Kuhajte repu dok omekša. Po potrebi posolite vodu. Napravite zapršku od masti i krupice, a na kraju dodajte papriku u prahu. Na zapršku istresite kuhanu repu s malo vode da se malo kuha. Na kraju ukuhajte kiselo vrhnje i peršun.

PIRJANA REPA

Sirovine:

1 kg repe, 1 žlica maslaca, 1 žličica brašna, vrh noža šećera, malo govedske juhe, 2 dcl vina, malo kumina, malo crvene paprike i sol.

Postupak:

Oguljenu repu narežite na male kocke. Napravite zapršku od maslaca i brašna, dodajte šećer, kumin i papriku. Kada je to malo pirjano, dodajte repu i pirjajte je kratko vrijeme uz miješanje. Dolijte toliko govedske juhe i vina, tako da repa bude pokrivena. Varivo posolite i neka se kuha dok repa ne omekša.

POHAN KELJ

Sirovine:

10 čvrstih glavica kelja, 2 jaja, 1 žlica mrvica, 2 žlice masti, 1 žlica brašna, 1 žlica maslaca, 5 do 6 žlica kiselog vrhnja i sol.

Očišćene i oprane glavice kelja kuhajte u slanoj vodi da budu mekane. Zatim ih izvadite, osušite i čekajte dok se ohlade. Tada svaku glavicu narežite na 4 dijela i panirajte ih, tj. uvaljajte ih najprije u brašno, zatim u razmućena jaja i konačno u mrvice. Tako pripremljen kelj pohajte u tavi u kojoj ste prije rastopili mast za pohanje. Uzmite vatrostalnu zdjelu, zamastite je maslacem i poslažite komade pohanog kelja, prelijte na njih vrhnje i pecite to u prethodno zagrijanoj pećnici još desetak minuta na vrlo slaboj vatri.

PIRJANE GLJIVE

Sirovine:

1/2 kg gljiva, 1 žlica maslaca, 1 žlica kosanog peršuna, 1 žlica brašna, 1 žlica slatkog vrhnja, papar u prahu i sol.

Postupak:

Oprane i očišćene gljive narežite na tanke listiće. Na vrućem maslacu pirjajte malo peršun, dodajte gljive, posolite, promiješajte i pirjajte desetak minuta. Zatim pobrašnite gljive, popaprite ih, promiješajte i na kraju dolijte vrhnje da se sve još malo pirja.



Drvena zdjela i »kutlačica« (Ašikovci, Sl. Požega i Palež, Crna Gora)

JELA OD TJESTENINE I BRAŠNA

VARICA

Sirovine:

30 dkg graha, 30 dkg ječmene kaše, 1 žlica masti i sol.

Postupak:

Prethodno namočen grah stavite u lonac zajedno s ječmenom kašom u hladnu vodu. Posolite vodu i pustite da se polako kuha. Dodajte toliko vode da pokriva grah i kašu. Na kraju umiješajte mast.

PROSENA KAŠA

Sirovine:

3/4 kg prosene kaše, 2 luka, 1 žlica masti, papar u prahu i sol.

Postupak:

Očišćenu i opranu prosenu kašu kuhajte u soljenoj vodi. Za to vrijeme kosajte luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućoj masti dok ne dobije zlatnu boju. Dodajte papar, promiješajte i sipajte to u lonac s kašom. Prije toga odlijte višak vode. Kašu valja dobro promiješati.

SKROB
(staro graničarsko jelo)

Sirovine:

3/4 kg pšeničnog brašna, 1 žlica masti ili maslaca, 1 glava luka, nekoliko žlica vrhnja i sol.

Postupak:

U vruću slanu vodu sipajte jednom rukom polako brašno, a drugom rukom miješajte kuhačom ovu smjesu. Miješajte dok brašno ne bude kuhano. Pržite na masti sitno kosan luk i umiješajte ga na kraju u »skrob«.

KUHANA RIŽA — RIŽKAŠA

Sirovine:

1/4 kg riže, 2 žlice maslaca, 1 manji luk, 1 žlica kosanog peršuna i sol.

Postupak:

Operite rižu i skuhajte je u slanoj vodi. U tavu stavite maslac i pržite na sitne kocke narezan luk, pa dodajte peršun. Kad je to malo pirjano, dodajte kuhanu rižu i viljuškom dobro promiješajte, tako da riža bude rahla.

ŽGANCI OD HAJDINOG BRAŠNA

Sirovine:

1/2 kg hajdinog brašna, 2 žlice maslaca i sol.

Postupak:

U vrelu posoljenu vodu nasipajte hajdino brašno i pustite da se kuha desetak minuta. Zatim miješajte kuhačom, nataknite usred lonca kuhaču, napravite rupu i izvadite potom kuhaču. Kuhane žgance usitnite žlicom i složite u zdjelu. Žgance prelijte vrućim maslacem.

ŽGANCI OD HAJDE

Sirovine:

1/2 kg hajdinog brašna, 1,5 litre vode, 15 dkg svinjske masti i sol.

Postupak:

U slanu vrelu vodu sipajte polako hajdino brašno bez miješanja. Nakon četvrt sata kuhanja okrenite masu i pustite da se kuha još četvrt sata. U međuvremenu zagrijte mast u tavi i stavite u nju cijeli žganac. Dvjema viljuškama rastrgajte žganac na male dijelove i promiješajte. Ti se žganci jedu s mlijekom.

POLENTA

Sirovine:

1/2 kg kukuruznog brašna ili kukuruzne krupice, 2 žlice maslaca, 1 velika glava luka i sol.

Postupak:

Nasipajte kukuruzno brašno ili kukuruznu krupicu u vrelu i posoljenu vodu. Kuhaču nataknite usred lonca, izvadite je da ostane rupa kroz koju voda vrije. Tako neka se kuha desetak minuta. Zatim promiješajte kuhačom polentu i od kuhane polente trgajte žlicom žgance. Složite ih u zdjelu i začinite je maslacem i lukom. Na vrućem maslacu pirjajte sitno kosan luk.

Uz palentu možete uslužiti kiselo mlijeko.

TRGANCI

Sirovine:

1/5 kg brašna, malo soli, vode prema potrebi, 1 žlica maslaca, 1 žlica krupice (pšenične).

Postupak:

Od brašna, malo soli i odgovarajuće količine vode napravite tijesto. Tijesto neka stoji pola sata. Nožem odvojite male komade tijesta u slanu vrelu vodu. Trganci neka se kuhaju desetak minuta dok ne budu mekani. Za to vrijeme stavite maslac u tavu i na vruć maslac krupicu da se popprži. Trgance složite u zdjelu i posipajte ih mrvicama.

OKRUGLICE SA ČVARCIMA

Sirovine:

1 kg kuhanih krumpira, 2 jaja, 3 žlice brašna, 20 dkg sitno kosanih čvaraka, 1 žličica kosanog peršuna, 1 manji luk i sol.

Postupak:

Vruće kuhane krumpire ogulite i protisnite ih kroz prešu za krumpir. Posolite ih i promiješajte s razmućenim jajima i brašnom. Od te smjese napravite rahlo tijesto. Od tijesta načinite svitak i narežite ga na jednake dijelove. Svaki dio plosnite dlanovima, napunite nadjevom i oblikujte u okruglicu. Nadjev se pravi ovako: promiješajte sitno kosane čvarke s kosanim peršunom i lukom, pa tu smjesu posolite. Okruglice kuhajte u vreloj posoljenoj vodi.

Uz okruglice uslužujte kiseli kupus ili neku salatu.

CICVARA

Sirovine:

1/2 litre kiselog vrhnja, 1 žlica maslaca i kukuruznog brašna ili kukuruzne krupice te malo soli.

Postupak:

U lonac stavite kiselo vrhnje i kuhajte ga na umjerenoj vatri. Zatim polako sipajte kukuruzno brašno (ili krupicu) u vrhnje, ali pri tome treba cicvaru neprekidno miješati. Cicvaru valja posoliti. Gotovu cicvaru složite u zdjelu i prelijte je vrućim maslacem.

ŠEN

Sirovine:

3/4 kg kukuruzne krupice, malo soli i 1/2 litre kiselog vrhnja.

Postupak:

Od kukuruzne krupice kuhajte dosta čvrste žgance. Prije kuhanja valja žgance odnosno brašno posoliti. Kuhane žgance izvadite žlicom kao žličnjake, stavite ih u zdjelu i polijte zagrijanim vrhnjem.

KLJUKOVNICA

Sirovine:

30 dkg brašna, 3 do 4 češnja češnjaka, 1 žlica masti, 2 dcl kiselog vrhnja, malo soli.

Postupak:

Od brašna napravite ne odveć gusto tijesto. Tijesto valja posoliti. Namažite tepsiju mašću i usipajte u nju tijesto. Pecite tijesto na štednjaku, ali ne do kraja. Na tijesto stavite sitno kosan češnjak i zdrobite viljuškom tijesto. Zatim prelijte kljukovnicu kiselim vrhnjem, dobro promiješajte i pecite do kraja.

POPARA

Sirovine:

1/2 kg starog crnog kruha, malo slatke crvene paprike i 2 žlice masti.

Postupak:

Narežite kruh na male tanke ploške. Stavite kruh u tepsiju ili zdjelu, nalijte na nj vrele vode tako da bude pokriven i poklopite tepsiju ili zdjelu. U drugoj tepsiji zagrijte mast i posipajte je paprikom. U vruću mast stavite raskvašen kruh, malo promiješajte i neka se dobro zagrije.

REZANCI S VRHNJEM

Sirovine:

40 dkg rezanaca, 2 dcl vrhnja, 1 žlica maslaca, 1 žlica mrvica, 2 jaja i sol.

Postupak:

Rezance kuhajte u slanoj vodi, ocijedite ih, prelijte hladnom vodom, ponovno ocijedite i stavite na vruć maslac. Prelijte ih kiselim vrhnjem, razmućenim jajima, promiješajte i posipajte mrvicama. Posudu stavite u pećnicu da se rezanci odozgo zapeku (gratiniraju).

REZANCI S JAJIMA

Sirovine:

40 dkg rezanaca, 2 žlice maslaca, 4 jaja, sir ribanac i sol.

Postupak:

Rezance kuhajte u slanoj vodi, ocijedite ih i prelijte hladnom vodom, pa ponovno ocijedite. U posudi zagrijte maslac i na vrući maslac stavite rezance, pa promiješajte. U zdjeli razmutite jaja i sir ribanac, malo posolite i prelijte ih na rezance. Posudu stavite u zagrijanu pećnicu i pustite da se rezanci zapeku (gratiniraju).

REZANCI SA SIROM

Sirovine:

40 dkg rezanaca, 2 žlice maslaca, 1/4 kg svježeg kravljeg sira i sol.

Postupak:

Rezance kuhajte u slanoj vodi, ocijedite, prelijte ih hladnom vodom i ponovno ocijedite. U posudi zagrijte maslac i na vruć maslac stavite rezance i promiješajte, tako da postanu vrući. Vruće rezance složite u zdjelu i posipajte svježim kravljim sirom. Dobro je sir prethodno zdrobiti viljuškom. Prema želji može se to jelo začiniti slatkom crvenom paprikom.

REZANCI S MLIJEKOM

Sirovine:

40 dkg rezanaca, 6 dcl mlijeka, 2 žlice maslaca i sol.

Postupak:

Rezance kuhajte u slanoj vodi, ocijedite ih, prelijte hladnom vodom i ponovno ocijedite. U posudi zagrijte maslac i na vruć maslac stavite rezance, pa neka se malo pirjaju. Gotove rezance složite u duboku zdjelu i prelijte ih vrućim mlijekom.

ŽLIČNJACI OD JETARA

Sirovine:

1/4 kg jetara, 5 dkg slanine, 1 žlica kosanog luka, 3 jaja, nešto brašna i sol.

Postupak:

Očišćena jetra nasjeckajte, slaninu i luk narežite na male kocke, a jaja razmutite. Od ovih sirovina napravite dosta gusto tijesto, a po potrebi dodajte nešto brašna. Tijesto valja posoliti. Od gotovog tijesta ukuhajte u govedskoj juhi žličnjake.

ŽLIČNJACI S JAJIMA

Sirovine:

1/4 kg brašna, malo soli, vode prema potrebi, 1 žlica maslaca, 6 jaja i malo slatke crvene paprike.

Postupak:

Od brašna, soli i odgovarajuće količine vode napravite tijesto. Malom žlicom odvojite žličnjake i kuhajte ih u slanoj vreloj vodi. Za to vrijeme razmutite jaja i posolite ih. Kuhane žličnjake ocijedite, polijte hladnom vodom i ponovo ocijedite. U posudu stavite maslac i na vruć maslac žličnjake. Za vrijeme pirjanja promiješajte žličnjake. Konačno prelijte žličnjake jajima i pustite da se malo peku. Gotove žličnjake složite kuhačom u zdjelu i odmah uslužujte.



SALATE

ZELENA SALATA

Sirovine:

1 veća glava salate (staklasta ili maslasta), sol, ulje i ocat prema ukusu.

Postupak:

Operite salatu i razrežite je na četvero, složite u zdjelu, posolite i polijte uljem i octom.

TOPLA SALATA

Sirovine:

1 veća glava salate (staklasta ili maslasta), 10 dkg slanine, sol i ocat.

Postupak:

Očišćenu i opranu salatu složite u zdjelu i posolite. Slaninu narežite na sitne kocke i zagrijte u tavi. Izvadite čvarke, a u preostalu mast ulijte ocat, pa kad se zagrije, prelijte tom mješavinom salatu. Vruće čvarke nasipajte također na salatu.

SALATA OD MAHUNA

Sirovine:

1/2 kg očišćenih mahuna, 1 veći češanj češnjaka, sol, ocat i ulje.

Postupak:

Očišćene i oprane mahune narežite na manje komade i kuhajte u slanoj vodi dok ne omekšaju. Ocijedite mahune i stavite ih u zdjelu. Vruće ih začinite octom, uljem i sitno kosanim češnjakom.

SALATA OD KUPUSA

Sirovine:

1/2 glave kupusa, malo kumina, sol, ocat i ulje.

Postupak:
Odrežite odebljanja na listovima, a zatim narežite kupus na tanke rezance, posolite ih, pa neka stoje neko vrijeme. Stavite kupus u zdjelu i začinite ga kuminom, octom i uljem. Prema želji može se ta salata i popapriti.

SALATA OD KUPUSA SA SLANINOM

Sirovine:
1/2 glave kupusa, 10 dkg slanine, sol i ocat.

Postupak:
Odrežite odebljanja na listovima i zatim narežite kupus na tanke rezance. Kupus stavite u duboku zdjelu, posolite ga, pa neka stoji neko vrijeme. Za to vrijeme kuhajte ocat i vrućim octom prelijte kupus, pomiješajte ga i ocijedite ocat. Ponovno ga zagrijte i opet prelijte kupus. Ocijedite ocat i ponovite po treći put taj postupak. Slaninu izrežite na sitne kocke i pržite. Dobivenu mast i čvarke nasipajte na salatu i donesite je vruću na stol.

SALATA OD CVJETAČE

Sirovine:
1 očišćena cvjetača, sol, ulje i ocat.

Postupak:
Skuhajte cvjetaču u slanoj vodi. Slanu vodu odlijte i stavite cvjetaču malo u hladnu vodu (da ostane bijela). Zatim razrežite cvjetaču i začinite je octom i uljem.

SALATA OD CELERA

Sirovine:
2 do 3 veća korijena celera, sol, ocat i ulje.

Postupak:
Skuhajte celer u lupini, zatim ga ogulite i narežite na srednje debele ploške. Ploške stavite u zdjelu, posolite i začinite octom i uljem.

SALATA OD POVRTNICE

Sirovine:

3 srednje velike povrtnice, sol, ocat, ulje i kumin.

Postupak:

Ogulite povrtnice, narežite ih na tanke listiće, posolite, pa neka stoje malo vremena. Ocijedite povrtnice i začinite ih octom, uljem i kuminom.

SALATA OD KRASTAVACA

Sirovine:

1 kg krastavaca, sol, ocat i ulje.

Postupak:

Ogulite krastavce i narežite ih na tanke ploške. Posolite ih i neka malo stoje. Začinite ih octom i uljem.

SALATA OD KRASTAVACA S KISELIM VRHNJEM

Sirovine:

1 kg krastavaca, 1 dcl kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Ogulite krastavce, narežite ih na tanke ploške, nasolite i neka malo stoje. Začinite ih kiselim vrhnjem.

SALATA OD KRUMPIRA

Sirovine:

4 srednje velika krumpira, sol, ocat, ulje, papar u prahu i 1/2 glave luka.

Postupak:

Skuhajte krumpir, ogulite ga i narežite na srednje debele ploške. Začinite vruć krumpir octom i uljem, posolite ga i ukrasite lukom narezanim na kolutove. Prema želji popaprite salatu.

SALATA OD KORIJENA PERŠUNA

Sirovine:

8 do 10 korijena peršuna, ocat, ulje, papar u prahu i sol.

Postupak:

Očistite peršun, skuhajte ga u slanoj vodi, narežite ga na tanke listiće po duljini korijena i začinite ga octom, uljem i paprom u prahu.

SALATA OD RAJČICA

Sirovine:

3/4 kg rajčice, sol, ocat, ulje i prema želji 1/2 glave luka ili 3 do 4 češnja češnjaka.

Postupak:

Oprane rajčice ogulite, narežite na ploške i posolite. Salatu začinite octom i uljem, a prema ukusu sitno kosanim češnjakom ili lukom narezanim na kolutove.

SALATA OD CIKLE

Sirovine:

1 kg cikle, sol, kumin, ocat i ulje.

Postupak:

Oprane cikle skuhajte, zatim ih ogulite, narežite na tanke ploške i posolite. Salatu začinite octom, uljem i kuminom.

SALATA OD GRAHA

Sirovine:

30 dkg graha, ocat, ulje, papar u prahu, 1 glava luka i sol.

Postupak:

Očišćen grah skuhajte i začinite solju, octom, uljem, paprom u prahu i lukom narezanim na kolutove.

SALATA OD PAPRIKE

Sirovine:

4 velike paprike, ocat, sol i ulje.

Postupak:

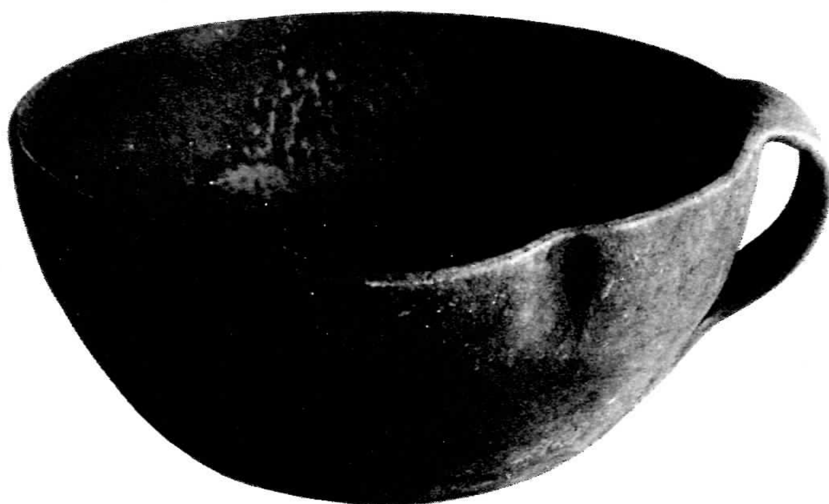
Oprane i očišćene paprike raspolovite po duljini, izvadite sjemenke, a papriku narežite na rezance. Salatu posolite i začinite octom i uljem.

SALATA OD MATOVILCA S JAJIMA

40 dkg matovilca, ocat, ulje, 2 do 3 češnja češnjaka, sol i 4 tvrdo kuhana jaja.

Postupak:

Operite i očistite matovilac, posolite ga, posipajte sitno kosanim češnjakom, a zdjelu ukrasite tvrdo kuhanim jajima. Jaja treba razrezati uzduž na četiri dijela.



»Padela« — glinena zdjela za kuhanje mlijeka (Lika)

KOLAČI

BAZLAMAČA

Sirovine:

4 jaja, 1 litra mlijeka, 10 dkg šećera, 1/4 kg kukuruznog brašna, 1/4 kg kukuruzne krupice, 2 dcl kiselog vrhnja, 2 žlice maslaca, naribana limunova kora, malo kvasca i malo soli.

Postupak:

Razmutite žumanjke u mlijeko, dodajte šećer, malo naribane limunove kore, malo soli i kvasac, a na kraju kukuruzno brašno i kukuruznu krupicu. Promiješajte tijesto i pustite da stoji dva sata. Zatim umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Namažite tepsiju maslacem i rasporedite ravnomjerno tijesto. Bazlamaču pecite u prethodno zagrijanoj pećnici. Kad je bazlamača pečena, prelijte je kiselim vrhnjem i ostavite je u pećnici još malo vremena.

RIŽA NA MLIJEKU

Sirovine:

1 šalica oprane riže, 1 litra mlijeka, 1 žličica maslaca, 2 žlice šećera i malo cimeta u prahu.

Postupak:

Stavite rižu i maslac u vruće mlijeko i neka se to kuha na slaboj vatri bez miješanja. Kada je riža kuhana, izlijte je u zdjelu i posipajte šećerom i cimetom u prahu. Prema želji može se umjesto cimeta naribati čokolada.

GOMBOCI

Sirovine:

4 jaja, 3 dcl brašna, 2 žlice šećera, 4 dcl mlijeka, malo soli, marmelada od ribiza ili marelica i mast za pečenje.

Postupak:

Napravite žitko tijesto od žumanjaka, brašna, šećera i mlijeka, pa ga posolite. Zatim umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Pustite da tijesto stoji bar četvrt sata na toplome. Za pečenje gombaka

potrebna je tava koja ima nekoliko udubljenja. Takva tava služi i za pečenje jaja na oko. Namažite svako udubljenje mašću i ulijte dvije žlice tijesta. Pecite na srednje jakoj vatri. Kada su gomboci s donje strane pečeni, okrenite ih viljuškom tako da se peku i s druge strane. Gomboke namažite marmeladom i složite ih u zdjelu.

GROMAČA

Sirovine:

6 kifla, 4 dcl slatkog vrhnja, 1 žlica maslaca, 1 žlica narezanih mandula, 2 žlice grožđica, 3 žumanjka, 1 žlica vanili-šećera.

Postupak:

Svježe kifle narežite na tanje ploške i prelijte ih s 2 dcl slatkog vrhnja. Vatrostalnu zdjelu namažite maslacem i položite na dno red namočenih kifla. Na njih nasipajte 1/2 žlice mandula i 1 žlicu grožđica. Na to dolazi opet red kifla, a na njih preostale mandule i grožđice. Na taj red stavite ostatak kifla. Razmutite žumanjke i šećer u 2 dcl slatkog vrhnja i tu mješavinu prelijte na kifle. Gromaču stavite u hladnu pećnicu i pecite dok ne dobije rumenkastu boju.

FANJCI

Sirovine:

15 dkg brašna, 3 žumanjka, 1 cijelo jaje, 1 žlica slatkog vrhnja, 1 žlica ruma, 1 žličica maslaca, malo soli i šećer u prahu za posipavanje.

Postupak:

Napravite gipko tijesto od brašna, žumanjaka, jaja, slatkog vrhnja, ruma i maslaca. Tijesto malo posolite i pustite da stoji pola sata na toplom. Zatim razvaljajte tijesto i kotačićem razrežite na pačetvorine veličine 6×12 cm. U svakoj pačetvorini napravite kotačićem rezove, i to po duljini u razmaku od manje jednog centimetra ali tako da ostane okvir. Uljem namažite tavu, prstima isprepletite trake svakog fanjka i stavite ih na tavu. Pecite fanjke na umjerenoj vatri dok ne dobiju lijepu žućkastorumenu boju. Pečene fanjke izvadite iz tave, položite ih u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

POGAČICE

Sirovine:

30 dkg brašna, 1—4 dcl kiselog vrhnja, 4 žumanjka, 1 žlica šećera i malo soli.

Postupak:

Od brašna, kiselog vrhnja, žumanjaka, šećera i soli napravite rahlo tijesto. Tijesto izvaljajte do debljine prsta i pustite da stoji pola sata. Zatim ga išarajte dijagonalno nožem, izrežite čašom pogačice i stavite ih u namašćen lim. Pogačice pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na srednje jakoj vatri.

NADIŠCI

Sirovine:

30 dkg brašna, 2 dkg kvasca, 5 dkg šećera, 5 dkg maslaca, 1 cijelo jaje, 1 žumanjak, malo soli, malo naribane limunove kore, mlijeko prema potrebi, maslac za namazivanje, marmelada za punjenje.

Postupak:

Napravite digano tijesto od brašna, kvasca, potrebne količine mlijeka, cijelog jaja, žumanjka, uz dodatak soli i naribane limunove kore. Tijesto neka stoji pola sata na toplom. Zatim ga razvaljajte na centimetar debljine i izrežite na pačetvorine veličine 6×12 cm. Na svaki nadižak stavite žličicu marmelade i smotajte ga, pa premažite rastopljenim maslacem. U dobro zamašćenu tavu složite jedan nadižac do drugoga, premažite površinu još jednom rastopljenim maslacem. Tavu pokrijte kuhinjskom krpom i pustite nadiške da se još jednom dignu. Nakon toga stavite tavu u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite kolač na srednje jakoj vatri. Pečene nadiške složite u zdjelu i posipajte ih šećerom u prahu.

DIGANO TIJESTO

Sirovine:

30 dkg brašna, 5 dkg šećera, 5 dkg maslaca, 1 jaje, 1/8 litre mlijeka, 2 dkg kvasca i malo soli te naribane limunove kore.

Postupak:

Za prigotavljanje diganog tijesta važno je da osnovne sirovine, tj. brašno, mlijeko i maslac budu mlačne. Stoga se preporučuje brašno (na tanjuru ili u zdjeli) staviti na toplo mjesto. Kvasac treba prstima razdrobiti i najprije promiješati s malo mlačnog mlijeka. Zatim se umiješa malo brašna i šećer, te miješa, tako da tijesto bude gusto tekuće. Posudu s tim tijestom treba staviti na toplo mjesto da se tijesto diže. Tijesto je dobro kada dvostruko naraste.
Tada se uzme zdjela s brašnom i prstima se pravi u sredini udubina. U dignuti kvasac umiješa se sol i naribana limunova kora, pa se sve to ulije u brašno i kuhačom promiješa u tijesto. Kuhačom se tijesto obrađuje dok se više ne lijepi o stijenke zdjele,



odnosno dok se na tijestu stanu pojavljivati mjehuri. Nakon toga se gornja ploha tijesta posipa brašnom, zdjela se pokrije kuhinjskom krpom i stavi na toplo da se tijesto digne. Ako je tijesto pregusto, treba više vremena da se digne. Tijesto je gotovo za daljnju preradbu ako mu je volumen gotovo utrostručen.

MAKOVNJAČA

Sirovine:

za digano tijesto: 1/2 kg brašna (oštrog), 2,5 dkg kvasca, 5 dkg šećera, 5 dkg maslaca, 1 cijelo jaje, 1 žumanjak, malo soli, malo naribane limunove kore i mlačnog mlijeka prema potrebi;
za nadjev: 1/4 kg fino mljevenog maka, 6 dkg šećera, 1 žlica meda, 4 dkg grožđica, 1 žlica ruma, malo cimetova praha, 4 dkg mrvica i 1/4 litre mlijeka.

Postupak:

Stavite brašno u zdjelu i udubite ga u sredini. Ovamo udrobite kvasac, posipajte ga šećerom, nalijte nekoliko žlica mlačnog mlijeka, dodajte brašno, zamijesite to i dobro pobrašnite. Pokrijte tijesto kuhinjskom krpom i stavite na toplo mjesto. Dok se tijesto diže promiješate rastopljen maslac jajem, žumanjkom, solju, naribanom limunovom korom i sa 1/8 litre mlijeka. Ovu smjesu umiješajte u tijesto i dodajte toliko mlačnog mlijeka da dobijete srednje čvrsto tijesto. Tijesto treba tako dugo tući i mijesiti dok se više ne hvata za ruku. Tako pripremljeno tijesto neka stoji desetak minuta. Zatim ga podijelite na polovice i svaku polovicu razvaljajte na pačetvorinu debljine prsta. Na svaku polovicu namažite nadjev, smotajte savijače i složite ih u tavu da se međusobno ne dotiču. Razmutite jaje s malo vode i time premažite savijače. Pustite da se još malo dignu. Pecite na srednje jakoj vatri nešto više od pola sata.
Nadjev pravite ovako: pomiješajte sve sastojine za nadjev i tu smjesu malo zagrijte. Pustite da se ohladi i onda možete tim nadjevom puniti savijače.

OREHNJAČA

Sirovine:

za digano tijesto: 1/2 kg brašna (oštrog), 2,5 dkg kvasca, 5 dkg šećera, 5 dkg maslaca, 1 cijelo jaje, 1 žumanjak, malo soli, malo naribane limunove kore i mlačno mlijeko prema potrebi;
za nadjev: 20 dkg mljevenih oraha, 6 dkg mrvica, 1 žlica meda, 6 dkg šećera, 4 dkg grožđica, malo cimetova praha, 1 žlica ruma, 2 dkg maslaca i 1/4 litre mlijeka.

Postupak:

Stavite brašno u zdjelu i udubite ga u sredini. Ovamo udrobite kvasac, posipajte ga šećerom, nalijte nekoliko žlica mlačnog mlijeka, dodajte brašno, zamijesite to i dobro pobrašnite. Pokrijte tijesto kuhinjskom krpom i stavite na toplo mjesto. Dok se tijesto diže, promiješajte rastopljen maslac jajem, žumanjkom, solju, naribanom limunovom korom i sa 1/8 litre mlijeka. Ovu smjesu umiješajte u tijesto i dodajte toliko mlačnog mlijeka da dobijete srednje čvrsto tijesto. Tijesto treba tako dugo tući i mijesiti dok se više ne hvata za ruku. Tako pripremljeno tijesto neka stoji desetak minuta. Zatim ga podijelite na polovice i svaku polovicu razvaljajte u pačetvorinu debljine prsta. Na svaku polovicu namažite nadjev, smotajte savijače i složite ih u tavu da se međusobno ne dotiču. Pustite da se još malo dignu. Razmutite jaje s malo vode i time premažite savijače. Pustite da se još malo dignu. Pecite savijače na srednje jakoj vatri nešto više od pola sata. Nadjev napravite ovako: pomiješajte sve sastojine za nadjev i tu smjesu malo zagrijte. Pustite da se ohladi i onda možete tim nadjevom puniti savijače.

JABUKE U TIJESTU

Sirovine:

za tijesto: 15 dkg maslaca, 25 dkg glatkog brašna, 1 žumanjak, 2 žlice octa, 3 žlice mlačne vode i malo soli;
za nadjev: 8 manjih i kiselkastih jabuka, 1/8 litre vode, 4 dkg šećera, 6 dkg marmelade, 5 dkg badema.

Postupak:

Od brašna, žumanjka, octa, vode i soli napravite gipko tijesto. Pustite da malo stoji. Zatim ga malo razvaljajte, stavite u sredinu maslac i preklopite tijesto sa svih strana. Tijesto neka tako stoji desetak minuta. Tada ga ponovno razvaljajte i opet preklopite, pa pustite da stoji desetak minuta. To ponovite još jednom. Nakon toga razvaljajte tijesto i izrežite kvadrate veličine oko 10 cm. U sredinu svakog kvadrata stavite jednu jabuku, a uglove preklopite na jabuku. Razmutite žumanjak, pa kistom namažite svaki kolač i nasipajte na njih malo naribanih badema. Kolače složite u navlaženu tavu i pecite na jakoj vatri.

Jabuke se pripremaju ovako: ogulite jabuke i nožem izvadite koštice. Šećer stavite u vodu, promiješajte da se šećer posve otopi i prokuhajte vodu. Zatim poslažite jabuke u posudu da se voda još jednom prokuha. Izvadite jabuke i rupu napunite marmeladom.

POKLADNI UŠTIPCI

Sirovine:

6 žumanjaka, 6 dkg šećera, 1 omot vanili-šećera, 1/8 litre tekućeg slatkog vrhnja, 30 dkg glatkog brašna, malo soli, 1 žlica ruma, 1,5 dkg kvasca, mlijeko prema potrebi, marmelada od marelica za punjenje, šećer u prahu za posipanje uštipaka.

Postupak:

Pomiješajte pjenasto žumanjak, šećer i vanili-šećer zajedno s malo zagrijanim (ali ne tučenim) vrhnjem. Umiješajte u to malo zagrijano brašno, dignuti kvasac i rum, pa posolite. Tijesto treba dobro obraditi kuhačom i zatim ga stavite pokrivenoga na toplo mjesto. Kada se tijesto digne, izvadite ga iz zdjele i položite na pobrašnjenu dasku, pa razvaljajte na debljinu oko 1/2 centimetra. Čašom ili nečim drugim izrežite 40 komada tijesta za 20 uštipaka. Na 20 komada izrezanog tijesta stavite žličicu marmelade i pokrijte ih ostalim komadima tijesta, ali tako da nepobrašnjena strana dođe na marmeladu. Rubove pritisnite lako prstima da marmelada ne iscuri. Uzmite drugu čašu s manjim promjerom, pa izrežite rubove: tako će vam svaki uštipak biti pravilno obrubljen. Uštipke stavite na topli stolnjak koji ste prethodno posipali brašnom, a drugim stolnjakom pokrijte ih i ostavite na toplome. Uštipke pecite u vrućoj masti, i to tako da gornja strana utone u mast. Potrebno je mnogo masti, jer uštipci moraju »plivati«. Čim su uštipci dobili zlatnorumenu boju, okrenite ih i pecite s druge strane. Ocijedite gotove uštipke, položite ih u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

OKRUGLICE S KVASCEM

Sirovine:

1/2 kg brašna, 1,5 dkg kvasca, malo soli, 2 jaja, 5 dkg maslaca, 25 dkg pekmeza od šljiva i mlijeka prema potrebi.

Postupak:

Od brašna, dignutog kvasca i razmućenih jaja napravite vrlo tvrdo dignuto tijesto. Tijesto neka stoji više od pola sata. Zatim ga razvaljajte na debelo i nožem izrežite komade veličine kvadrata oko 10 cm. Na svaki komad stavite žličicu pekmeza, preklopite tijesto i dlanovima oblikujte okruglice. Okruglice položite na pobrašnjenu dasku, pokrijte ih i stavite na toplo da se još malo dignu. Za to vrijeme zakuhajte slanu vodu. U vreloj vodi kuhajte okruglice oko 6 minuta. Okruglice su dobro kuhane ako ubodena igla ostane čista. Kuhane okruglice izvadite iz vode, ocijedite i složite u zdjelu. Probodite okruglice na više mjesta iglom da ostanu pune. Okruglice uslužujte s rastopljenim maslacem i posipajte ih mljevenim makom te šećerom u prahu.

OKRUGLICE S MARELICAMA

Sirovine:

1 kg krumpira, 35 dkg brašna, 1 dkg maslaca, 1 cijelo jaje, 1/2 kg marelica, 10 dkg mrvica, 8 dkg maslaca i šećer u prahu za posipanje.

Postupak:

Kuhane krumpire ogulite još vruće i protisnete ih. Stavite ih na dasku dok su još topli i zamijesite tijesto od njih uz dodatak brašna, 1 dkg maslaca, soli i jaja. Takvo tijesto razdijelite na nekoliko dijelova, a svaki dio oblikujte poput svitka. Od tih svitaka odrežite prikladan komad i splosnite ga dlanovima. U sredinu tog komada tijesta stavite manju zrelu marelicu, izvadite košticu i umjesto nje stavite polovicu kocke šećera. Preklopite krajeve na marelicu i napravite okruglicu. Gotove okruglice stavite u vrelu vodu i kuhajte nekoliko minuta, dok se ne popnu na površinu vode. Zatim ih izvadite i ocijedite. U međuvremenu zagrijte maslac u tavi i pržite mrvice tako da dobiju rumenkastu boju. Gotove okruglice povaljajte u mrvicama, a prije usluživanja posipajte ih šećerom u prahu.

OKRUGLICE SA ŠLJIVAMA

Sirovine:

1 kg krumpira, 35 dkg brašna, 1 dkg maslaca, 1 cijelo jaje, 1/2 kg šljiva, 10 dkg mrvica, 8 dkg maslaca i šećer u prahu za posipanje.

Postupak:

Kuhane krumpire ogulite još vruće i protisnite ih. Stavite ih na dasku dok su još topli i zamijesite tijesto od njih uz dodatak brašna, 1 dkg maslaca, soli i jaja. Takvo tijesto razdijelite na nekoliko dijelova, a svaki dio oblikujte poput svitka. Od tih svitaka odrežite prikladan komad i splosnite ga dlanovima. U sredinu tog komada tijesta stavite jednu šljivu. Preklopite krajeve tijesta na šljivu i napravite okruglice. Gotove okruglice stavite u vrelu vodu i kuhajte ih nekoliko minuta dok se ne pojave na površini vode. Kuhane okruglice povaljajte u prženim mrvicama. Uzmite tavu, zagrijte preostali maslac i pržite mrvice dok ne budu rumenkaste boje. U toj tavi povaljujte okruglice da budu sa svih strana obložene mrvicama. Gotove okruglice složite u zdjelu i posipajte ih šećerom u prahu.

PAPRENJACI

Sirovine:

15 dkg maslaca, 10 dkg šećera, 1 žlica meda, 15 dkg mljevenih oraka, malo cimeta i papra u prahu, malo naribane limunove kore, 2 zgnječena klinčića, 15 dkg brašna, 2 žumanjka.

Postupak:

U pjenasto tučen maslac umiješajte med, orahe, cimet, papar, limunovu koru, zgnječene klinčiće, žumanjke i na kraju brašno. Od te smjese mijesite tijesto tako dugo dok ne otpadne od prstiju. Zatim ga razvaljajte do debljine prsta i s pomoću tzv. forma ili čaše oštrog ruba izrežite razne oblike. Zamašćenu tavu posipajte brašnom, složite u nju paprenjake i pecite ih na umjereno jakoj vatri. Paprenjake uslužujte tek poslije dva dana.

PRHKI KOVRTANJI

Sirovine:

28 dkg brašna, 7 dkg šećera, 2 cijela jaja, 1 bjelanjak, 1 žličica maslaca i malo brašna za posipanje.

Postupak:

Od brašna, šećera i jaja uz dodatak malo mlijeka zamijesite podatno tijesto. Tijesto razvaljajte, izrežite prikladne komade, pa napravite kovrtanje. Zamašćenu tavu posipajte brašnom i složite u nju kovrtanje. Kovrtanje namažite bjelanjkom. Kolač pecite na umjerenoj vatri. Gotove kovrtanje složite u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

REZANCI S MAKOM ILI S ORASIMA

Sirovine:

40 dkg rezanaca, 2 žlice maslaca, 2 žlice šećera, 2 žlice mljevenog maka ili 4 žlice mljevenih oraha i sol.

Postupak:

Rezance skuhajte u slanoj vodi, ocijedite ih, prelijte hladnom vodom i ponovno ocijedite. U posudi zagrijte maslac i na vruć maslac stavite rezance, pa neka se malo pirjaju. Vruće rezance složite u zdjelu i na njih posipajte mak ili orahe te šećer.

MUTVARA OD KRUPICE

Sirovine:

1 litra mlijeka, 20 dkg krupice (pšenične), 1 žličica maslaca, vrh noža šafrana, šećer za posipanje.

Postupak:

Kuhajte mlijeko i dodajte mu maslac i šafran. U vrelo mlijeko polako sipajte jednom rukom krupicu, a drugom miješajte da se ne stvaraju grudice i da ne prigori. Kada je krupica kuhana, nasipajte sve u duboku zdjelu i posipajte šećerom.

MUTVARA S JABUKAMA

Sirovine:

1/4 kg brašna, 4 jaja, 1/8 litre mlijeka, 2 veće kiselkaste jabuke, 1 žlica maslaca, sol i šećer za posipanje.

Postupak:

Od brašna, žumanjaka, mlijeka i malo soli napravite gusto tekuće tijesto. Tijesto neka stoji pola sata. Za to vrijeme ogulite jabuke i narežite ih na tanke ploške. Od bjelanjaka istucite čvrst snijeg. Umiješajte u tijesto jabuke i snijeg. U tavi zagrijte maslac i na vruć maslac nalijte tijesto. Kada je tijesto pečeno s jedne strane, okrenite ga neka se peče i s druge strane. Mutvaru razrežite na 8 komada, složite na veći tanjur i posipajte šećerom.

MUTVARA OD TREŠANJA

Sirovine:

1/4 kg brašna, 4 jaja, 1/8 litre mlijeka, 30 dkg trešanja, 1 žlica maslaca, malo soli i šećer za posipanje.

Postupak:

Od brašna, žumanjaka, mlijeka i malo soli napravite gusto tekuće tijesto. Tijesto neka stoji pola sata. Za to vrijeme operite i očistite trešnje, a od bjelanjaka istucite čvrst snijeg. U tijesto umiješajte snijeg i trešnje. U posudi zagrijte maslac, a na vruć maslac ulijte tijesto. Kada je tijesto s jedne strane pečeno, okrenite ga da se i s druge strane peče. Uzmite viljušku i rastrgajte pečeno tijesto na komade, pa neka se još malo peče. Mutvaru složite u zdjelu i posipajte šećerom. Ako želite slađu mutvaru, umiješajte u tijesto 1 žlicu ili više šećera.

MUTVARA OD RIŽKAŠE

Sirovine:

3/4 litre mlijeka, 1/4 kg riže, 2 žlice maslaca, 4 jaja, malo soli, šećer i cimetov prah za posipanje.

Postupak:

Kuhajte rižu u mlijeku i dodajte malo maslaca. Za to vrijeme razmutite žumanjke i umiješajte još malo maslaca. Kada je riža kuhana, dodajte smjesu žumanjaka i maslaca, pa viljuškom promiješajte. Mutvara neka se još malo prokuha. Mutvaru složite s pomoću viljuške u zdjelu pa je posipajte šećerom i cimetovim prahom.

CARSKI DROBLJENAC

Sirovine:

1/4 kg brašna, 4 jaja, 1/8 litre mlijeka, 1 žlica maslaca, sol, šećer za posipanje i sirup od malina.

Postupak:

Od brašna, žumanjaka, mlijeka i soli napravite gusto tekuće tijesto. Pustite da stoji pola sata. Istucite snijeg od bjelanjaka i promiješajte ga s tijestom. Maslacem namažite posudu i na vruć maslac ulijte tijesto. Kada je tijesto poprimilo žućkastosmeđu boju okrenite ga da se i s druge strane peče. Zatim uzmite viljušku i rastrgajte tijesto, kuhačom promiješajte i neka se još malo peče. Drobljenac složite u zdjelu i posipajte šećerom i sirupom od malina. Prema želji mogu se u tijesto umiješati i grožđice koje treba prethodno namočiti u mlijeko.

CARSKI KRUH

Sirovine:

6 jaja, 10 dkg šećera, 6 dkg badema ili oraha, 12 dkg brašna, 1 dcl slatkog vrhnja, 14 dkg grožđica i malo naribane limunove kore.

Postupak:

Od žumanjaka, šećera, mljevenih badema ili oraha, brašna, vrhnja, grožđica i naribane limunove kore zamijesite podatno tijesto. U tijesto umiješajte snijeg od bjelanjaka. Od tijesta načinite male hljebove. Zamašćenu tavu posipajte brašnom, složite u tavu hljepčiće i pecite ih na umjerenoj vatri.

ČOKOLADNI KUŠCI

Sirovine:

25 dkg mljevenih badema, 15 dkg šećera, 3 bjelanjka, 1 rebro čokolade i malo naribane limunove kore.

Postupak:

Napravite dosta čvrsto tijesto od badema, šećera, bjelanjaka i naribane čokolade uz dodatak limunove kore. Od tijesta oblikujte s pomoću žličice kušce i stavite ih u zamašćenu i brašnom posipanu tavu. Kušce pecite na umjerenoj vatri.

MUŠKACONI

Sirovine:

25 dkg šećera, 25 dkg mljevenih oraha, 2 bjelanjka i nariban muškatov orah.

Postupak:

U čvrst snijeg bjelanjaka umiješajte najprije šećer. Kad ste to dobro promiješali, dodajte orahe i naribajte muškatova oraha. Tu smjesu treba dobro i dugo miješati. Tijesto razvaljajte do debljine malog prsta i prikladnim formama izrežite muškacone. U zamašćenu i pobrašnjenu tavu složite muškacone i pecite ih na umjerenoj vatri.

SLAVONSKI VRTANJI

Sirovine:

1/2 kg brašna, 2 žlice maslaca, 8 jaja, malo soli i malo papra u prahu.

Postupak:

Najprije istucite maslac da postane pjenast. Zatim umiješajte razmućena jaja, posolite i popaprite smjesu i na kraju umiješajte brašno. Napravite od te smjese podatno tijesto i razvaljajte ga do debljine prsta. Od tijesta izrežite manje komade i oblikujte okrugle kovrtanje. Složite ih u namašćenu i pobrašnjenu tavu te pecite u pećnici na umjerenoj vatri.

ŠPANJOLSKI KOVRTANJI

Sirovine:

4 bjelanjka, 14 dkg oljuštenih i sitno narezanih badema, 14 dkg šećera.



Postupak:

Napravite najprije čvrst snijeg od bjelanjaka. Zatim umiješajte bademe i šećer. Od toga morate dobiti podatno tijesto. Žličicom otkinite dijelove i napravite okrugle kovrtanje. Kovrtanje stavite u zamašćenu i pobrašnjenu tavu i pecite u pećnici na slaboj vatri.

TIJESTO ZA SAVIJAČE

Sirovine:

3,5 dcl brašna, 1 jaje, malo soli i nešto mlačne vode.

Postupak:

Brašno stavite na dasku i prstima napravite u sredini udubinu tako da dobijete vijenac. Razbijte jaje i ulijte ga u sredinu, posolite brašno i postepeno nalijte mlačne vode, pa mijesite tijesto. Tijesto neka bude mekano. Najprije će se tijesto hvatati za ruke i dasku. Kada se više ne lijepi, stavite ga na jedan kraj pobrašnjene daske. Očistite dasku od ostataka tijesta, očistite i ruke, pa ponovno mijesite tijesto na pobrašnjenoj dasci dok ne nastaju mjehuri u tijestu. Za vrijeme tog rada morate češće ruke pobrašniti. Kada je tijesto gotovo, premažite ga mlačnom vodom i pokrijte posudom. Ako je tijesto mekano, uzmite hladnu posudu, a ako je nešto tvrđe, zagrijte najprije posudu. Tijesto neka stoji ispod posude pola sata. Na stol stavite stolnjak, posipajte ga brašnom i tijesto stavite nasred stolnjaka. Valjkom malo razvaljajte tijesto. Rukama, tj. prstima i dlanovima treba tijesto polako razvlačiti dok ne postane prozirno. Najprije valja razvlačiti sredinu tijesta, a poslije krajeve. Pri tome treba ruke uvijek pobrašniti. Odebljali rubovi se odrežu. Razvučeno tijesto namaže se odgovarajućim nadjevom, i to do jedne trećine površine. Tada prihvatite stolnjak s one strane gdje je tijesto punjeno nadjevom, podignite malo stolnjak i smotajte savijaču. Gotova se savijača stavlja u tavu, koju valja prethodno zamastiti maslacem, uljem ili mašću.

SAVIJAČA OD VRHNJA

Sirovine:

Tijesto za savijače, 1 žličica maslaca, 4 jaja, 3,5 dcl kiselog vrhnja, malo soli, 3 žlice šećera, 1 žlica grožđica i šećer u prahu za posipanje savijače.

Postupak:

Promiješajte dobro maslac sa žumanjcima i kiselim vrhnjem. Od ove smjese odvojite mali dio i ostavite ga po strani. U preostalu smjesu dodajte malo soli, tučen snijeg od bjelanjaka i šećer, pa ponovno dobro promiješajte. Razvučeno tijesto napunite ovim

nadjevom i posipajte ga grožđicama koje ste prethodno namočili u mlijeku. Smotajte savijaču i savijte je malo poput puževe kućice. Namažite tavu maslacem i stavite savijaču oprezno u tavu. Pecite savijaču u prethodno zagrijanoj pećnici dok ne dobije žućkastu boju. Tada namažite površinu savijače ostatkom smjese, ponovno pecite, pa kada je gotova, narežite je na prikladne komade, složite na tanjur i posipajte šećerom u prahu.

SAVIJAČA OD JABUKA

Sirovine:

za tijesto: 35 dkg glatkog brašna, 1 cijelo jaje, 1 žlica ulja, malo soli i voda prema potrebi;
za nadjev: 8 dkg mrvica, 2 kg oguljenih i kiselkastih jabuka, 5 dkg grožđica, malo cimetova praha i šećera, 6 dkg maslaca za namazivanje, te šećer u prahu za posipanje.

Postupak:

Napravite podatno tijesto od brašna, razmućenog jaja, žlice ulja i potrebne količine mlačne vode. Tijesto valja posoliti. Takvo tijesto neka stoji pola sata. Treba ga pokriti kuhinjskom krpom i staviti na toplo mjesto. Zatim pobrašnite stolnjak i na njemu razvaljajte tijesto. Potom ga dlanovima i prstima razvucite. Dlanove i prste morate prije namazati brašnom. Tijesto razvlačite tako dugo da postane tanko kao papir. Odebljale krajeve tijesta odrežite. Tijesto premažite rastopljenim maslacem. Na tijesto posipajte pržene mrvice u maslacu. Na taj sloj stavite jabuke narezane na tanke ploške. Na jabuke razdijelite grožđice i posipajte ih cimetovim prahom i šećerom. Podizanjem stolnjaka smotajte savijaču i složite je u zamašćenu tavu. Gornji dio savijače premažite rastopljenim maslacem. Stavite savijaču u vruću pećnicu i pecite je pola sata na srednje jakoj vatri. Pečenu savijaču narežite na komade, složite ih u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

SAVIJAČA OD BADEMA

Sirovine:

Tijesto za savijače, 7 dkg oguljenih badema, 7 dkg šećera (kristalnog), 4 jaja, malo naribane limunove kore, 1 žlica maslaca i 1 šalica mlijeka.

Postupak:

Razmutite žumanjke sa šećerom, dodajte nožem sitno narezane bademe i naribane limunove kore, pa zatim u nadjev umiješajte snijeg od bjelanjaka. Razvučeno tijesto napunite tim nadjevom.

Smotajte savijaču i položite je u zamašćenu tavu. Gornju plohu namažite otopljenim maslacem i prelijte vrućim mlijekom. Pecite savijaču u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Gotovu savijaču narežite na komade, složite u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

SAVIJAČA OD KRUPICE

Sirovine:

Tijesto za savijaču, 5 punih žlica pšenične krupice, mlijeko za kuhanje krupice, 4 jaja, 3 pune žlice šećera (kristalnog), 2 žličice maslaca, malo naribane limunove kore i malo šećera u prahu.

Postupak:

Kuhajte pšeničnu krupicu u mlijeku da se dobije gusta smjesa. Za to vrijeme razmutite žumanjke u kristalnom šećeru, dodajte 1 žličicu maslaca i naribane limunove kore. Na kraju umiješajte snijeg od bjelanjaka. Kada se kuhana krupica ohladi, umiješajte smjesu od jaja. Razvučeno tijesto napunite tim nadjevom. Smotajte savijaču i položite je u tavu koju treba prethodno zamastiti žličicom maslaca. Pecite savijaču u zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Gotovu savijaču razrežite na komade, složite ih u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

SAVIJAČA S KUPUSOM

Sirovine:

za tijesto: 1/4 kg brašna, 2 dkg ulja, malo soli i oko 1/8 litre mlačne vode;
za nadjev: 60 dkg bijelog kupusa, 25 dkg šunke ili šunkerice, 4 dkg maslaca, 3 dkg šećera, 1 manji luk, malo soli i kumin.

Postupak:

Od brašna, ulja, soli i vode napravite podatno tijesto. Tijesto pokrijte kuhinjskom krpom i pustite da stoji pola sata. Zatim ga stavite na pobrašnjen stolnjak, razvaljajte i tanko razvucite. Za nadjev morate najprije pirjati u vrućem maslacu sitno kosan luk. Zatim dodajte kupus narezan na tanke rezance i šunku narezanu na sitne kocke. To začinite solju, šećerom i kuminom. Nadjev neka se pirja dok kupus ne omekša. Maknite posudu s vatre i pustite je da se nadjev ohladi. Ohlađen nadjev rasporedite na tijesto, pa tijesto smotajte u savijaču i položite ga u zamašćenu tavu. Gornju plohu namažite rastopljenim maslacem. Tavu stavite u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite savijaču na jačoj vatri dok ne dobije zlatnorumenu boju. Uslužuje se vruće.

SAVIJAČA OD ŠPINATA

Sirovine:

Tijesto za savijaču, 3/4 kg špinata, 1 puna žlica mrvica, 1 žlica masti, 3 jaja, malo muškatova cvijeta, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Kuhajte špinat u slanoj vodi, ocijedite ga i sitno nakosajte. Na masti popržite mrvice, tako da dobiju rumenkastu boju. Razmutite jaja i pomiješajte ih sa špinatom, dodajte muškatova cvijeta i sve to pirjajte na mrvicama nekoliko minuta. Razvučeno tijesto napunite tim nadjevom. Smotajte savijaču i položite je u tavu koju treba prethodno zamastiti. Pecite savijaču u zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Nakon nekoliko minuta pečenja savijaču namažite otopljenim maslacem. Pečenu savijaču narežite na komade i složite ih u zdjelu.

SAVIJAČA OD SIRA

Sirovine:

Tijesto za savijaču, 1/4 kg kravljeg sira, 2 dcl kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 žličica maslaca za nadjev, 1 žlica masti, 1 žlica mrvica i sol.

Postupak:

Razmutite maslac jajima, mrvicama i kiselim vrhnjem. U tu smjesu umiješajte zdrobljen kravlji sir. Smjesu posolite. Razvučeno tijesto napunite tim nadjevom. Smotajte savijaču i položite je u zamašćenu tavu, pa pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Gotovu savijaču narežite na komade i složite u zdjelu.

PALAČINKE

Sirovine:

4 jaja, 1 dcl mlijeka, 3 žlice brašna, malo naribane kore limuna i naranče, sol i mast za pečenje.

Postupak:

Napravite rijetko tijesto od žumanjaka, mlijeka i brašna. Dodajte malo naribane kore od limuna i naranče. Tijesto valja posoliti. Zatim umiješajte snijeg od bjelanjaka. U tavu stavite malo masti i zaimačom ulijte tijesto. Ono se mora proširiti po cijeloj tavi.

Kada je palačinka s donje strane dobila žućkastorumenu boju, okrenite je i pecite s druge strane. Gotove palačinke pohranite na toplo mjesto i napunite ih prema želji marmeladom. Napunjene palačinke smotajte i posipajte šećerom u prahu.

HRVATSKA GIBANICA

Sirovine:

za tijesto: 1/2 kg brašna, 1 jaje, 1 žlica masti i malo mlijeka;
za nadjev: 3/4 kg kravljeg sira, 1 žlica mrvica, 1 žlica šećera, 1 žlica grožđica, 2 dcl kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 žlica maslaca;
za posipanje: 1 žlica maslaca i šećer u prahu.

Postupak:

Napravite tijesto od brašna i jaja, pa dodajte nešto toplog mlijeka i mast. Kad ste dobro umijesili tijesto, razvaljajte ga i narežite na ploče veličine tave.

Nadjev napravite ovako: u zdrobljen kravlji sir umiješajte postupno mrvice, šećer, grožđice, kiselo vrhnje, razmućena jaja i maslac.

U zamašćenu tavu stavite najprije jednu ploču tijesta. Na nju namažite sloj nadjeva. Na nadjev dolazi druga ploča tijesta, pa opet nadjev i tako redom. Na vrhu gibanice mora biti tijesto i tu ploču namažite otopljenim maslacem. Pecite gibanicu u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Gotovu gibanicu narežite na dugoljaste komade, složite ih u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

NADJEVENI ČETVORNJACI

Sirovine:

1/2 kg brašna, 1 jaje, vode prema potrebi, malo soli, 1 žlica maslaca, pekmez ili marmelada za punjenje i šećer za posipanje.

Postupak:

Od brašna, jaja, vode i soli napravite tijesto kao za rezance. Kada je tijesto razvaljano, izrežite kotačićem ili nožem pačetvorine širine oko 5 cm i dužine oko 10 cm. Usred svake pačetvorine stavite žličicu pekmeza ili guste marmelade. Svaku pačetvorinu pripremite za kuhanje tako da jednom polovicom pokrijete pekmez (marmeladu) i donju polovicu tijesta. Da ne bi izlazio pekmez (marmelada), morate rubove prstima pritisnuti. Četvornjake kuhajte u malo posoljenoj i vreloj vodi oko desetak minuta. Kuhane četvornjake ocijedite i zagrijte na rastopljenom maslacu u drugoj posudi. Složite ih zatim u zdjelu i posipajte šećerom.

TORTA OD ORAHA SA ČOKOLADNIM NADJEVOM

Sirovine:

za tijesto: 8 žumanjaka, 20 dkg šećera, 2 žlice ruma, malo cimeta u prahu, 26 dkg mljevenih oraha i 8 bjelanjaka;
za nadjev: 10 dkg šećera, 10 dkg maslaca, 2 rebra čokolade i 2 cijela jaja.

Postupak:

Promiješajte najprije žumanjke sa šećerom. Tu smjesu valja dugo miješati. Zatim umiješajte pomalo rum, pa orahe, dodajte cimet u prahu i na kraju snijeg od bjelanjaka. Tim tijestom napunite tavu za tortu i pecite ga na umjerenoj vatri. U međuvremenu prigotovite nadjev. Istucite maslac tako da postane pjenast. Umiješajte šećer, naribanu čokoladu i jaja. Kad je torta pečena, razrežite je na polovicu i donji dio namažite nadjevom. Na to stavite drugu polovicu torte, pa namažite smjesom za nadjev gornju plohu i rub torte.

TORTA OD HAJDINOG BRAŠNA

Sirovine:

14 dkg maslaca, 4 jaja, 14 dkg šećera, 14 dkg oguljenih badema, 14 dkg hajdinog brašna, vrh noža soda-bikarbone, vanili-šećer za posipanje i marmelada od marelica ili ribiza za nadjev.

Postupak:

Promiješajte maslac s jajima i šećerom, zatim umiješajte postepeno bademe (narezane na tanke štapiće), hajdino brašno i dodajte soda-bikarbonu. Kada je smjesa dobro promiješana, stavite je u zamašćenu i pobrašnjenu tavu za torte, pa pecite u pećnici na umjerenoj vatri. Pečena torta mora se ohladiti. Razrežite tortu na polovice i punite je marmeladom od marelica ili ribiza. Poklopite donji dio torte drugom polovicom i posipajte vanili-šećerom.

TORTA OD BADEMA

Sirovine:

6 jaja, 14 dkg šećera, 14 dkg oguljenih badema, 3,5 dkg mrvica, 1 žlica vina (bijelog), 7 dkg brašna i malo naribane limunove kore.

Postupak:

Miješajte četvrt sata žumanjke sa šećerom. Zatim dodajte postepeno na tanke štapiće narezane bademe, pa dobro promiješajte. Nakvasite mrvice u vino, pa i to umiješajte u smjesu. Na kraju dodajte naribanu limunovu koru, pa brašno i čvrst snijeg od 6 bjelanjaka. Smjesu stavite u tavu za torte koju treba prethodno namazati maslacem. Tortu pecite oko jedan sat na umjerenoj vatri. Kad se torta ohladila, ukrasite je glazurom od limuna, čokolade, kave ili nečim drugim.

TORTA OD LJEŠNJAKA

Sirovine:

28 dkg šećera, 28 dkg mljevenih lješnjaka, 10 jaja, malo naribane limunove kore, a za nadjev i ukrašivanje marmelada od marelica ili ribiza.

Postupak:

Kuhajte polako šećer u 2 dcl vode dok dobijete gust sok. Umiješajte u sok mljevene lješnjake uz stalno miješanje na slaboj vatri. Pustite da se smjesa ohladi, pa je još jednom sameljite. U tu smjesu umiješajte postepeno razmućena jaja i dodajte limunovu koru. Uzmite 2 tave za torte, namažite ih maslacem i punite smjesom. Torte pecite oko jedan sat na umjerenoj vatri. Pustite da se posve ohlade. Jednu tortu namažite marmeladom od ribiza ili marelice, pa je poklopite drugom tortom. Gornju plohu namažite također marmeladom.

TORTA OD NARANČA

Sirovine:

28 dkg šećera, 2 naranče, 12 žumanjaka, 8 bjelanjaka, 28 dkg oguljenih badema, 5 dkg mrvica, puno naribane kore od naranče.

Postupak:

Na šećer naribajte koru jedne naranče. Postepeno dodajte žumanjke i zatim bademe narezane na tanke štapiće. Ta se smjesa mora miješati jedan sat. Zatim pomalo umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Mrvice navlažite sokom od naranče i njih također umiješajte u smjesu. Namažite maslacem tavu za torte, stavite smjesu u tavu i pecite tortu na umjerenoj vatri. Pustite da se ohladi. Zatim tortu namažite glazurom od naranče. Tortu možete ukrasiti i kriškama naranče koje treba prethodno malo prokuhati u šećeru.

LINAČKA TORTA

Sirovine:

14 dkg maslaca, 14 dkg šećera, 14 dkg naribanih lješnjaka, 1 cijelo jaje, malo muškatova oraha, malo cimetova praha, malo naribane limunove kore, malo soli i marmelada od ribiza.

Postupak:

Dobro zamijesite tijesto od maslaca, šećera, lješnjaka i jaja, pa dodajte muškatova oraha, cimetova praha, naribane limunove kore i soli. Takvo tijesto raspolovite u dvije polovice i pustite da stoji oko pola sata. U zamašćenu tavu za torte složite jednu polovicu tijesta i namažite ga marmeladom od ribiza. Od druge polovice tijesta oblikujte prst debele valje i položite ih unakrsno na namazano tijesto. Gornju plohu premažite kistom, odnosno razmućenim jajem. Tortu stavite u vruću pećnicu i pecite je na srednje jakoj vatri 60 do 70 minuta. Torta je pečena kada je dobila zlatnorumenu boju. Narezati je smijete tek narednog dana.



»Zdela« (Jerovec, Hrv. zagorje)



KOMPOTI

KOMPOT OD VIŠANJA

Sirovine:

3/4 kg višanja, 15 dkg šećera, nekoliko klinčića i vode.

Postupak:

Izvadite koštice i stavite višnje u zdjelu, posipajte ih šećerom i neka stoje nekoliko sati. Zatim ih stavite u lonac, dolijte malo vode, dodajte klinčiće i neka kuhaju nekoliko minuta. Kompot prelijte u zdjelu, pustite ga da se ohladi i ukrasite s nekoliko krišaka naranče.

KOMPOT OD ŠLJIVA

Sirovine:

3/4 kg šljiva, 1 čaša vina, malo limunove kore, 10 dkg šećera i vode.

Postupak:

Ogulite šljive, stavite ih u posudu, dolijte vino i malo vode i neka se malo kuhaju. Zatim ocijedite sok, dodajte šećer i limunovu koru, pa ga prokuhajte. Kuhane šljive stavite u zdjelu i prelijte ih prokuhanim sokom.

KOMPOT OD SUHIH ŠLJIVA

Sirovine:

1/2 kg suhih šljiva, 1 čaša vina, 10 dkg šećera, cimet u kori, malo limunove kore, 2 do 3 klinčića i voda.

Postupak:

Oprane šljive stavite u lonac, nalijte vino i nešto vode, dodajte šećer, limunovu koru, cimet i klinčiće, pa to kuhajte dok šljive ne omekšaju.

KOMPOT OD JABUKA

Sirovine:

6 do 8 jabuka (kiselkastih), 5 dkg šećera, cimetova kora, 2 čaše vina, 2 čaše vode i 1 žličica limunova soka.

Postupak:

Oguljene jabuke narežite na četvrtine i izvadite sjemenke. Jabuke stavite u lonac, dodajte vino, vodu, šećer, cimetovu koru i limunov sok, pa to kuhajte dok jabuke ne omekšaju.

KOMPOT OD KRUŠAKA

Sirovine:

6 krušaka, 5 dkg šećera, cimetova kora, kora jednog limuna i voda.

Postupak:

Oguljene kruške narežite na četvrtine i stavite u lonac, dolijte toliko vode da su kruške pokrivene, dodajte cimetovu koru, limunovu koru i šećer, pa kuhajte dok kruške ne omekšaju. Ocijedite sok, dodajte još malo šećera i neka se to prokuha. Kruške stavite u zdjelu i prelijte ih zgusnutim sokom.

KOMPOT OD BRESAKA

Sirovine:

8 bresaka, 12 dkg šećera, 1 žlica ruma i voda.

Postupak:

Oprane breskve kuhajte u vodi nekoliko minuta. Zatim ih izvadite iz lonca i stavite u hladnu vodu. Ohlađene breskve ogulite, razrežite na četvrtine i izvadite koštice. U lonac stavite svježu vodu i breskve, te toliko vode da breskve budu pokrivene, dodajte šećer i na kraju rum. Breskve se kuhaju samo toliko da omekšaju.

KOMPOT OD DUNJA

Sirovine:

4 veće dunje, 20 dkg šećera, 2—3 klinčića i voda.

Postupak:

Oguljene dunje narežite na četiri dijela, izvadite koštice i stavite u lonac. Dolijte hladne vode toliko da pokriva voće. Dodajte šećer

i klinčiće. Kuhajte dok dunje ne omekšaju. Ocijedite sok, dodajte još malo šećera, možda nekoliko višanja i kuhajte dok se sok ne zgusne. Dunje položite u zdjelu i prelijte sokom.

KOMPOT OD NARANČA

Sirovine:

4 naranče, 1/2 litre vina, 5 dkg šećera, nekoliko klinčića, malo vanilije i nekoliko višanja.

Postupak:

Oguljene naranče narežite na tanke ploške, posložite u zdjelu, prelijte vinom, dodajte klinčiće, vaniliju i pošećerite. Ako je sezona višanja, ukrasite zdjelu s nekoliko višanja.



»Bonja« — glinena spremica (Ivanec, Hrv. zagorje)

MARMELADE I PEKMEZI

PEKMEZ OD ŠLJIVA

S i r o v i n e :

2 kg šljiva, 1/2 kg šećera, kora od cimeta i malo naribane limunove kore.

P o s t u p a k :

Ogulite šljive i izvadite koštice, a zatim šljive protisnite kroz cjedilo. U široku posudu stavite red šljiva, pa ih posipajte šećerom, pa opet red šljiva itd. U smjesu stavite cimetovu koru i posipajte je naribanom limunovom korom. Kuhajte pekmez na laganoj vatri uz često miješanje. Pazite da pekmez ne prigori. Pekmez ohladite i zatim napunite staklene posude.

MIJEŠANA MARMELADA

S i r o v i n e :

1/2 kg slatkih trešanja, 1/2 kg sočnih višanja, 1/2 kg velikih jagoda i 1/2 kg šećera.

P o s t u p a k :

Izvadite koštice, a trešnje i višnje prognječite kroz sito. Kuhajte šećer pomiješan s jednom čašom vode. Kada je šećer prokuhan, dodajte trešnje i višnje, pa neka se to kuha polako jedan sat. Za vrijeme kuhanja treba stalno miješati. Očistite i operite jagode, pa i njih prognječite kroz sito i zatim ih dodajte trešnjama i višnjama, pa neka se sve zajedno polako kuha dok se marmelada ne zgusne. Gotova marmelada mora se ohladiti i zatim punite posve suhe staklene posude. Posude ostavite otvorene jedan dan. Zavežite ih pergamentom ili celofanom.

MARMELADA OD ŠIPKA

Sirovine:

2 kg očišćenih i prognječenih šipaka, 1/2 kg šećera.

Postupak:

Skinite peteljke, odrežite kožicu na vrhu šipka, rasijecite svaki šipak i izvadite sjemenke. Očišćene šipke stavite u posudu i nalijte toliko vode da ne zagori. Kuhajte šipak na laganoj vatri uz stalno miješanje dok ne omekša. Mekani šipak prognječite kroz sito. U drugoj posudi kuhajte šećer pomiješan s dvije čaše vode dok postane ljepljiv. Tada dodajte šipak i sve to kuhajte na laganoj vatri uz često miješanje. Šipak se mora kuhati nekoliko sati. Kada je šipak kuhan, odmaknite posudu s vatre i pustite da se ohladi. Ohlađenom marmeladom napunite staklene posude.

MARMELADA OD JAGODA

Sirovine:

2 kg jagoda, 2 kg šećera.

Postupak:

Očišćene jagode prognječite kroz sito. Šećer kuhajte s nešto vode da postane ljepljiv. U šećer stavite prognječene jagode i kuhajte ih na laganoj vatri uz stalno miješanje. Pustite da se jagode ohlade, a zatim ih punite u staklene posude i zavežite pergamentom ili celofanom.

MARMELADA OD TREŠANJA

Sirovine:

1 kg sočnih crnih trešanja, 1/2 kg šećera.

Postupak:

Nad većom zdjelom izvadite koštice, tako da sav sok ostane zajedno s trešnjama u zdjeli. Šećer kuhajte s malo vode i odstranite pjenu. Kad je šećer posve čist, dodajte trešnje zajedno sa sokom, pa kuhajte na laganoj vatri uz miješanje. Kada su trešnje kuhane, pustite da se ohlade. Marmeladom napunite staklene posude i zavežite ih pergamentom ili celofanom.

MARMELADA OD RIBIZA

Sirovine:

1 kg ribiza, 80 dkg šećera.

Postupak:

Očistite ribiz od peteljaka i stavite ga u posudu. Nasipajte na ribiz šećer, pa kuhajte tu smjesu na laganoj vatri uz stalno miješanje. Valja paziti da ribiz ne nagori. Kada smjesa postaje ljepljivom, odmaknite posudu s vatre i čekajte da se marmelada ohladi. Njome napunite staklene posude i povežite ih pergamentom ili celofanom.

MARMELADA OD MARELICA

Sirovine:

2 kg marelica bez koštica, 2 kg šećera.

Postupak:

Zrele marelice bez koštica protisnite kroz sito. Dodajte šećer, pa to kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje. Nakon pola sata kuhanja odmaknite posudu s vatre i odmah napunite staklene posude. Kad se marmelada ohladi, zavežite staklene posude pergamentom ili celofanom.

MARMELADA OD DUNJA

Sirovine:

2 kg oguljenih i očišćenih dunja i 2 kg šećera.

Postupak:

Zrele dunje ogulite, narežite na manje komade i kuhajte u malo vode dok ne postanu mekane. Zatim ih prognječite kroz sito. U međuvremenu kuhajte šećer u malo vode dok ne postane ljepljiv. Dodajte protisnute dunje i kuhajte tu smjesu na laganoj vatri još pola sata. Pustite da se marmelada ohladi i zatim napunite staklene posude, koje povežite pergamentom ili celofanom.

SIR OD DUNJA

Sirovine:

1 kg očišćenih i oguljenih zrelih dunja, 1/2 kg šećera, cimet u kori, malo naribane limunove kore, 3 do 4 klinčića.

Postupak:

Oguljene i očišćene dunje kuhajte u malo vode dok ne postanu mekane. Zatim ih protisnite kroz sito. Za to vrijeme kuhajte šećer u malo vode dok ne postane ljepljiv. Nasipajte u šećer dunje, dodajte koru cimeta i naribane limunove kore. Smjesa neka se kuha oko pola sata uz neprekidno miješanje. Izvadite cimetovu koru i nalijte smjesu u prikladne limene posude da se ohladi. Prema želji može se dunjin sir posipati kristalnim šećerom i utisnuti polovice oraha.

VINOKOT

Sirovine:

2 kg crnog grožđa, 1/2 kg šećera, cimetov korijen i malo naribane limunove kore.

Postupak:

Otrgnite jagode grožđa od peteljke. Stavite u posudu red grožđa posipajte to šećerom, pa opet red grožđa, pa šećera itd. Kuhajte na laganoj vatri dok se smjesa ne zgusne. Za vrijeme kuhanja dodajte cimetov korijen i naribane limunove kore. Kada je grožđe kuhano, izvadite cimetov korijen i smjesu procijedite kroz sito. Procijeđenu smjesu kuhajte još desetak minuta da se dobro zgusne i pustite da se ohladi. Napunite staklene posude, povežite ih pergamentom ili celofanom.

SLADOLED

SLADOLED OD JAGODA

Sirovine:

2 litre jagoda, 20 dkg šećera, sok od 1 limuna i vode prema potrebi.

Postupak:

Protisnite zrele jagode kroz sito. U nešto vode kuhajte šećer da postane gust sok. Na to dodajte jagode, miješajte mikserom i na kraju usipajte limunov sok, pa još jednom dobro promiješajte. Ohlađenu smjesu nalijte u čaše sa stalkom, manje zdjelice ili uveću zdjelu, pa kada se smjesa posve ohladi, stavite te posude u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED OD MALINA

Sirovine:

2 litre malina, sok od 4 limuna, koliko malinova soka toliko šećera.

Postupak:

Maline protisnite kroz sito. Odvagnite dobiven sok i dodajte mu toliko šećera. Toj smjesi dodajte limunov sok i mikserom dobro promiješajte. Smjesu nalijte u čaše sa stalkom, u manje zdjelice ili u veću zdjelu. Posude stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED OD RIBIZA

Sirovine:

2 litre očišćenog ribiza, 1 kg šećera, sok od 2 limuna i vode prema potrebi.

Postupak:

Očišćen ribiz protisnete kroz fino sito. Zagrijte šećer u nešto vode, pa neka se prokuha. Dodajte limunov sok i na kraju umiješajte protisnut ribiz, pa ga malo prokuhajte. Sok mora biti gust. Kad se sok ohladi, nalijte ga u čaše sa stalkom, u manje zdjelice ili u veću zdjelu. Posude stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED OD BRESAKA

Sirovine:

2 kg bresaka, 1 kg šećera, sok od 2 limuna, 1 dcl bijelog vina, 1/2 kg ribiza i vode prema potrebi.

Postupak:

Zrele oguljene breskve narežite na sitne kocke. Stavite ih u duboku zdjelu, dolijte malo vode i dodajte šećer i vino. Ova smjesa neka stoji tri sata. U međuvremenu očistite ribiz i protisnite ga kroz fino sito. Pomiješajte breskve s ribizom i kuhajte to na slaboj vatri. Na kraju dolijte limunov sok. Prije no što smjesu ohladite, kušajte je da li je dosta slatka, ako nije, dodajte još malo šećera, pa je malo prokuhajte. Sok mora biti gust. Ohlađen sok nalijte u čaše sa stalkom ili u manje zdjelice, odnosno u veću zdjelu. Posude stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED OD NARANČA

Sirovine:

1/4 kg šećera, 5 naranča, malo naribane narančine kore, 1 limun i vode prema potrebi.

Postupak:

Iscijedite sok od naranča i limuna, dodajte šećer i naribane kore od naranče. Dolijte toliko vode da postane gust sok i to prokuhajte na slaboj vatri uz neprekidno miješanje. Kad se šećer rastopi, ohladite smjesu i nalijte je zatim u čaše, manje zdjelice ili veću zdjelu. Te posude stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED OD LIMUNA

Sirovine:

6 limuna, 35 dkg šećera, naribana limunova kora i voda prema potrebi.

Postupak:

Prokuhajte šećer s nešto vode i zatim dolijte sok od limuna, dodajte nešto naribane kore limuna, pa još malo prokuhajte. Sok mora biti prilično gust. Nalijte ga u čaše sa stalkom, u manje zdjelice ili u veću zdjelu. Kada se sok posve ohladi, stavite ga u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED OD ANANASA

Sirovine:

1 ananas, 15 dkg šećera, sok od 1 limuna i vode prema potrebi.

Postupak:

Ananas narežite na male kocke i kuhajte ga u malo vode uz dodatak šećera, tako da nastane gust sok. Taj sok protisnite kroz sito, dodajte limunov sok, dobro promiješajte i nalijte u čaše sa stalkom, manje zdjelice ili u veću zdjelu. Ohlađen sok stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED OD VANILIJE

Sirovine:

1/2 litre slatkog vrhnja, 12 dkg šećera, 1 vanilija, 8 žumanjaka.

Postupak:

Skuhajte vrhnje na slaboj vatri i pustite da se ohladi. Prije toga stavite u vrhnje vaniliju i neka se ona skuha. Razmutite žumanjke i umiješajte šećer. Na to ulijte kuhano vrhnje, dobro promiješajte i kuhajte na slaboj vatri uz neprekidno miješanje (najbolje je mikserom) dok se ne zgusne. Odmaknite posudu s vatre i miješajte smjesu dok se ne ohladi. Ohlađenu smjesu procijedite kroz sito i zatim je nalijte u čaše sa stalkom, u manje zdjelice, ili u veću zdjelu. Posude s ohlađenom smjesom stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED S VINOM

Sirovine:

25 dkg šećera, 2 naranče, 8 žumanjaka, 1 litra vina.

Postupak:

Promiješajte sok od naranča sa šećerom, dodajte postepeno razmućene žumanjke i vino. To sve promiješajte mikserom i zatim kuhajte na slaboj vatri uz neprekidno miješanje. Kad se smjesa zgusnula, nalijte je u čaše sa stalkom, u manje zdjelice ili u veću zdjelu. Ohlađenu smjesu stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

MLIJEČNI SLADOLED

Sirovine:

15 dkg šećera, 1 manja kora cimeta, naribana limunova kora, mlijeka prema potrebi, 6 žumanjaka.

Postupak:

U vrelo mlijeko sipajte šećer, dodajte cimetovu koru i naribanu limunovu koru. To neka se malo prokuha, pa ohladi. U drugoj posudi mikserom promiješajte hladno mlijeko sa žumanjcima i zagrijte tu smjesu na slaboj vatri dok se ne zgusne. Tu smjesu umiješajte u prvu, miješajte mikserom, procijedite kroz sito i nalijte u čaše sa stalkom, u manje zdjelice ili u veću zdjelu. Sladoled stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED OD ČOKOLADE

Sirovine:

4 ploče čokolade, 1 dcl slatkog tekućeg vrhnja, 4 žumanjka, 2 žlice šećera.

Postupak:

Kuhajte čokoladu u vrhnju koju prethodno valja raskomadati. Za vrijeme kuhanja miješajte mikserom čokoladu i vrhnje. Ova se smjesa mora zgusnuti. Zatim umiješajte postepeno žumanjke i neka se to mikserom dobro promiješa. Ako nemate miksera, upotrijebite varjaču. Smjesu procijedite kroz sito i nalijte u čaše sa stalkom, u manje zdjelice ili u veću zdjelu. Te posude stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje. Smjesa se mora prethodno ohladiti.

SLADOLED OD KAVE

Sirovine:

14 dkg svježe pržene kave, 4 dcl slatkog vrhnja, 8 žumanjaka, 20 dkg šećera i vode prema potrebi.

Postupak:

Od svježe i mljevene kave kuhajte s vrlo malo vode kavu. Dodajte slatko vrhnje, malo prokuhajte, odmaknite s vatre, pokrijte i pustite da stoji pola sata. Zatim procijedite kavu kroz sito ili platno, pa dodajte kristalni šećer, promiješajte i onda umiješajte postepeno žumanjke. To stavite na slabu vatru, miješajte neprekidno mikserom dok se smjesa ne zgusne. Pustite da se smjesa ohladi, zatim je protisnite kroz sito, nalijte u čaše, u male zdjelice ili veću zdjelu. Ohlađenu smjesu stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED OD RUŽINIH LATICA

Sirovine:

tri šake kosanih ružinih latica, 1/2 litre kuhanog mlijeka, 14 dkg šećera, malo cimetove kore, 8 žumanjaka.

Postupak:

Kosane ružine latice kuhajte u 1/2 litre mlijeka, a zatim to procijedite kroz fino sito. Dobiven sok ulijte u posudu, dodajte šećer i malo cimeta u kori, pa neka se to polako prokuha. Odmaknite posudu s vatre, izvadite cimetovu koru i pustite da se mlijeko malo ohladi. Zatim dodajte polako razmućene žumanjke uz neprekidno miješanje, najbolje je mikserom, pa pustite da se na slaboj vatri prokuha. Prelijte smjesu u drugu posudu i miješajte mikserom dok se ne ohladi. Ohlađenu smjesu nalijte u čaše sa stalkom, u manje zdjelice ili u veću zdjelu. Posude stavite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED OD PIŠKOTA

Sirovine:

1/2 dcl vrhnja, 9 žumanjaka, 5 piškota, 10 dkg šećera.

Postupak:

Prokuhajte vrhnje i pustite da se ohladi. Zatim umiješajte razmućene žumanjke i šećer, pa dobro promiješajte. Piškote zdrobite u mrvice i umiješajte u smjesu. Posudu stavite na slabu vatru i zagrijte smjesu uz neprekidno miješanje mikserom, ali smjesa ne smije zavrijeti. Odmaknite posudu s vatre i miješajte smjesu dok se ne ohladi. Zatim je nalijte u čaše sa stalkom, u manje zdjelice ili u veću zdjelu i spremite ih u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

SLADOLED »TUTTI FRUTTI«

Sirovine:

7 naranča, 7 limuna, malo naribane kore naranče i limuna, 1/2 kg šećera, 4 breskve, 10 dkg ribiza, 10 dkg malina, 10 dkg jagoda, 5 dkg mljevenih badema ili lješnjaka i vode prema potrebi.

Postupak:

Iscijedite sok od naranča i limuna. U malo vode kuhajte šećer dok se ne rastopi i ne nastane gust sok. U šećer nalijte sok od naranča i limuna, pa dodajte naribane kore limuna i naranče. To sve dobro promiješajte. Očišćeno voće narežite na male komade i kuhajte u malo vode. Ohlađeno kuhano voće umiješajte u ohlađen zaslađen sok od limuna i naranča. Ovom smjesom napunite čaše na stalak, manje zdjelice ili veću zdjelu, pa spremite u gornji pretinac hladionika za smrzavanje.

III

DOMAĆI RECEPTI IZ HRVATSKIH KRAJEVA

JUHE

JUHA OD KRUMPIRA

Sirovine:

1/4 kg krumpira, 1 do 3 mrkve, 1 poriluk, 1 celerov korijen, 3 korijena od peršuna, 1 žlica kiselog vrhnja, vrh noža mažurana, 1 žlica ulja i sol.

Postupak:

Ogulite krumpir i celer, pa ih narežite na male kocke. Očišćenu mrkvu i peršunov korijen narežite također na male kocke. Poriluk narežite po dužini na manje kolutove. Na vrućem ulju pirjajte najprije krumpir i povrće, zatim dodajte 1 litru vode, posolite i kuhajte dok povrće ne omekša. Neposredno prije usluživanja dodajte mažuran, neka se malo prokuha, a zatim peršun i vrhnje. Pustite da se još jednom prokuha.

JUHA S KOBASICAMA

Sirovine:

2 para hrenovki, 2 velika krumpira, 1/4 kg mahuna, 1 žlica ulja, 3 žlice kiselog vrhnja, vrh noža mažurana, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Narežite hrenovke na male kolutove, krumpir na male kocke, a mahune na manje komade. U lonac stavite nešto više od 1 litre vode, posolite je i skuhajte krumpir i mahune. Začinite juhu mažuranom, uljem i paprom u prahu. Kada je povrće skoro kuhano, dodajte hrenovke. Neposredno prije usluživanja dodajte vrhnje, promiješajte i donesite na stol.

JUHA OD GRAHA SA SLANINOM

Sirovine:

23 dkg graha, 20 dkg slanine, 2 luka, 2 žličice koncentrata od rajčice, papar u prahu, crvena paprika u prahu i sol.

Postupak:

Namočite dan prije grah. Narežite slaninu i luk na sitne kocke i pirjajte dok luk ne požuti. Zatim dodajte koncentrat od rajčice i prema okusu papriku, papar i sol. Promiješajte to dobro i pirjajte još nekoliko minuta. U ekspres-lonac stavite grah i pirjani začin, dolijte oko 1 litre vode, posolite, poklopite lonac i kuhajte oko pola sata.

JUHA OD RAJČICA

Sirovine:

3/4 kg svježih rajčica, 1 žlica masti, 2 žlice brašna, 1 češanj češnjaka, 1 žličica kosanog peršuna, vrlo malo octa i sol.

Postupak:

Oprane rajčice narežite na manje komade, ogulite im kožu i kuhajte ih u posoljenoj vodi. Dodajte češnjak. U međuvremenu načinite zapršku od masti u brašnu, pa je zatim ukuhajte u juhi. Na kraju dodajte malo octa. Prema želji rajčica se može protisnuti kroz sito.
Prije usluživanja ukuhajte u ovoj juhi žličnjake od bijelog brašna.

SLAVONSKA KRUMPIROVA JUHA

Sirovine:

1/2 kg krumpira, 10 dkg slanine, 1 dcl kiselog vrhnja, 1 mala glava luka, 1 žlica masti, 2 žlice brašna, malo slatke crvene paprike, 1/2 žličice octa i sol.

Postupak:

Ogulite krumpir i narežite ga na manje kocke. Stavite krumpir u hladnu posoljenu vodu, dodajte cijelu glavu luka i kuhajte juhu. U međuvremenu narežite slaninu na sitne kocke, malo je prepržite i dodajte juhi. Od masti i brašna načinite zapršku i ukuhajte je. Dodajte papriku, a na kraju, kada je krumpir kuhan, umiješajte kiselo vrhnje i malo octa.

JUHA OD GLJIVA

Sirovine:

3 žlice sušenih gljiva, 2 krumpira srednje veličine, 1 žlica masti, 2 žlice brašna, malo papra u prahu i sol, a prema želji i malo octa.



Postupak:

Načinite zapršku od masti i brašna, pa dolijte nešto više od 1 litre hladne vode. Kuhačom dobro promiješajte i dodajte očišćene sušene gljive, krumpir narezan na srednje velike kocke, popaprite i posolite juhu. Kuhajte juhu na umjerenoj vatri. Prema želji možete na kraju juhu zakiseliti s malo octa.

SLAVONSKA GRAHOVA JUHA

Sirovine:

1/4 kg graha, 10 dkg slanine, 1 manji luk, 1 žlica masti, 2 žlice brašna, 1 velika rajčica, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Namočite dan prije grah, odlijte vodu i stavite grah u lonac hladne i posoljene vode. Dodajte očišćenu i na male komade narezanu rajčicu. Kuhajte grah na umjerenoj vatri. U međuvremenu narežite slaninu na sitne kocke, popržite je malo i dodajte juhi. Isto tako načinite zapršku od masti i brašna, pa je zatim ukuhajte u juhi. Prema želji popaprite juhu.

SELJAČKA MESNA JUHA

Sirovine:

1/4 kg svinjetine, 1/4 kg govedine, 2 pune žlice sušenih gljiva, 1 korijen peršuna, 1 korijen mrkve, 1/2 korijena celera, 1 cikla, malo crvene slatke paprike, papar, ocat i sol.

Postupak:

Svinjetinu i govedinu narežite na manje kocke. Peršun, mrkvu, celer i ciklu narežite na sitne kocke. Uzmite oveći lonac, nalijte 1/4 litre hladne vode, posolite je i stavite u nju meso, narezano korijenje, gljive, dodajte malo crvene slatke paprike i papra, pa kuhajte dok meso ne postane mekano. Na kraju dodajte malo octa.

KISELA KRUMPIROVA JUHA

Sirovine:

1/2 kg krumpira, 1 dcl kiselog vrhnja, 1/2 glave luka, 1 žlica masti, 1 žlica brašna, 1 žličica octa, 1 lovorov list, malo slatke crvene paprike i sol.

Postupak:

Narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućoj masti da dobije zlatnu boju. Zatim dodajte crvenu papriku, pobrašnite luk i sve to dobro promiješajte. Dolijte 1 litru hladne vode, posolite je, dodajte lovorov list i ukuhajte krumpir narezan na srednje velike kocke. Kada je krumpir kuhan, zakiselite juhu octom, a neposredno prije usluživanja umiješajte kiselo vrhnje.

DOMAĆA KISELA JUHA OD DIVLJAČI

Sirovine:

1/2 kg sitnine fazana, divlje patke ili guske, 1 glava luka, 1 žlica masti, 1 žlica brašna, 2 žlice kiselog vrhnja, 1 žličica octa, 1 lovorov list, malo papra, sol;
za žličnjake: 3 žlice brašna i 1 jaje.

Postupak:

Narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućoj masti dok ne dobije zlatnu boju. Dodajte sitninu divljači narezanu na manje komade i pirjajte meso nekoliko minuta. Meso posolite, popaprite i pobrašnite. Kada ste to dobro promiješali, dolijte 1 litru hladne vode i ubacite lovorov list. Čim je meso gotovo mekano, ukuhajte žličnjake. Na kraju zakiselite juhu octom, a neposredno prije usluživanja umiješajte kiselo vrhnje.

ZAGORSKA KISELA JUHA

Sirovine:

1/2 kg krumpira, 3 dkg sušenih gljiva, 10 dkg sušenog carskog mesa, 1 žlica masti, 1 manja glava luka, 1 dcl kiselog vrhnja, 1 žličica brašna, 1 žličica kosanog peršuna, 1 lovorov list, malo octa, papra i crvene slatke paprike te sol.

Postupak:

Narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga malo na vrućoj masti. Dodajte gljive i sušeno carsko meso narezano na male kocke, pa pirjajte još malo. Luk, gljive i carsko meso posipajte paprikom i paprom te pobrašnite. Kada ste to dobro promiješali, dolijte 1 litru hladne vode i posolite. Čim juha zavri, stavite u nju lovorov list i krumpir narezan na manje kocke. Bude li krumpir kuhan, dodajte malo octa, a neposredno prije usluživanja umiješajte u juhu kiselo vrhnje i posipajte je kosanim peršunom.

KOLINJSKA JUHA

Sirovine:

1/2 kg svinjskih iznutrica (plućica, srce, jetra i bubrezi) 1 dcl svinjske krvi, 15 dkg hajdine kaše, malo octa, papar i sol.

Postupak:

Narežite iznutrice na rezance i kuhajte ih u 1 litri hladne i posoljene vode. Dodajte papar, a kada su iznutrice kuhane, umiješajte svinjsku krv i ukuhajte hajdinu kašu. Na kraju zakiselite juhu octom.

JUHA OD HAJDINE KAŠE

Sirovine:

15 dkg hajdine kaše, 3 dkg sušenih gljiva, 1 žlica masti, 1 manji luk, papar u prahu i sol.

Postupak:

Narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućoj masti da dobije zlatnu boju. Zatim dodajte gljive, sol i papar, pa još malo pirjajte. Dolijte 1 litru hladne vode i ukuhajte hajdinu kašu.

JUHA OD ŠUNKE I HAJDINE KAŠE

Sirovine:

15 dkg sušene šunke, 15 dkg hajdine kaše, 1 žlica masti, 1 manji luk, papar u prahu i sol.

Postupak:

Narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućoj masti da dobije zlatnu boju. Sušenu šunku narežite također na sitne kocke i pirjajte je malo na luku uz dodatak papra. Zatim dolijte 1 litru hladne vode, posolite je i ukuhajte hajdinu kašu.

JUHA OD BRESAKA

Sirovine:

1/2 kg bresaka, 1 litra mlijeka, 2 žlice krumpirova škroba ili gustine, naribana kora pola limuna i šećera prema želji.

Postupak:

Prokuhajte mlijeko s korom od limuna i vežite sa škrobom (gustinom). Kada je to gotovo, odmaknite lonac s vatre da se mlijeko pôtpuno ohladi. U međuvremenu ogulite breskve i narežite ih na kocke. Stavite breskve u mliječnu juhu, dodajte šećer prema želji, promiješajte i uslužujte hladnu juhu.

VOĆNA JUHA OD MALINA

Sirovine:

1/2 kg malina, 1/2 litre bijelog vina, 1/4 litre ohlađenog čaja, 1/4 litre vode, naribana kora od pola limuna, 1 žlica vanili-pudinga i šećera prema želji.

Postupak:

Usitnite maline mikserom. Dobijeni sok i ostatke malina stavite u lonac, dodajte 1/4 litre vode i limunovu koru, sve zajedno prokuhajte. To vežite pudingom, promiješajte i dolijte polako čaj i na kraju vino. Čaj i vino neka se ne kuhaju. Dodajte šećera prema želji. Ovu juhu uslužujte hladnu.

JELA OD MESA, PERADI, RIBA, RAKOVA I DIVLJAČI

TELEĆI KOTLET NA UGLJANSKI

Sirovine:

4 teleća kotleta, 1 žličica kosanog peršuna, 4 rajčice, 2 slane srdjele, 1,5 dcl ulja i malo soli.

Postupak:

Istucite kotlete batom, posolite ih i pržite na vrućem ulju. Za to vrijeme kosajte sitno srdjele, a rajčice narežite na male kocke. Gotove pržene kotlete izvadite iz posude i stavite ih na toplo mjesto. U preostalom soku pirjajte srdjele i rajčice. Složite kotlete na zdjelu i na njih prelijte umak od srdjela i rajčice. Preko kotleta posipajte sitno kosani peršun. Uz kotlete uslužujte neki prikladan prilog, npr. pirjanu rižu i neku svježu salatu, npr. zelenu.

TELEĆI KOTLET NA SPLITSKI

Sirovine:

4 teleća kotleta, 1,5 dcl ulja, 1/2 kg rajčice, 1 žličica kosanog peršuna, 1 glava luka, 4 jaja, papar u prahu i sol.

Postupak:

Istucite kotlete batom, posolite ih i pržite na vrućem ulju. Za to vrijeme narežite luk na sitne kocke, a rajčicu na male komade. Pržene kotlete izvadite iz posude i stavite na toplo. Na preostalom ulju pržite najprije luk dok ne dobije zlatnožutu boju, a zatim pirjajte u tomu rajčicu i dodajte sol, papar i peršun. Kad je to pirjano, razmutite jaja i ulijte ih u posudu da se na rajčicama napravi presvlaka od kajgane. Složite teleće kotlete u polovicu zdjele, a rajčicu s kajganom u drugu polovicu. Kao prilog možete uslužiti cvjetaču kao paniranu, s maslacem i mrvicama ili kao salatu.

TELEĆI RIŽOT

Sirovine:

40 dkg teletine, 20 dkg riže, 1 dcl ulja, 2 dcl bijelog vina, 1 veći luk, papar u prahu i sol.

Postupak:

Sitno kosani luk pirjajte na vrućem ulju dok ne dobije zlatnožutu boju. Dodajte na manje komade rezanu teletinu, popaprite i posolite, pa do pola pirjajte. Za vrijeme pirjanja dolijte malo vina. Kada je meso napola mekano, dodajte opranu rižu i dolijte dovoljno vode da se polako kuha. Gotov rižot složite u zdjelu, posipajte ga prema ukusu sirom ribancem i uz to uslužujte neku svježu salatu, npr. zelenu ili od rajčica, kupusa, krastavaca ili neku drugu.

RIŽOT OD TELEĆIH JETARA

Sirovine:

1/2 kg telećih jetara, 20 dkg riže, 1,5 dcl ulja, 2 dcl bijelog vina, 1 glava luka, 1 žličica koncentrata od rajčice, papar u prahu i sol.

Postupak:

Najprije kuhajte očišćenu rižu u slanoj vodi. Za to vrijeme narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućem ulju dok ne dobije zlatnožutu boju. Dodajte koncentrat od rajčice, pomiješajte, pa zatim pirjajte narezana teleća jetra. Posolite i popaprite ih. Za vrijeme pirjanja dolijte malo vina. Kada je riža kuhana, a jetra pirjana umiješajte rižu u jetra. Rižot složite u zdjelu i prema želji možete ga posipati sirom ribancem. Uz to uslužujte neku svježu salatu, npr. zelenu ili od kupusa, rajčice ili neku drugu.

PRŽOLICA NA MEĐIMURSKI

Sirovine:

4 veće pržolice, 3 žlice ulja, 1 češanj češnjaka, 3 glave luka, 1 žličica brašna, 3 rajčice, 1 žlica kockica slanine, 40 dkg krumpira, 1 žlica kosanog peršuna, malo crvene paprike, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Istucite malo pržolice batom, popaprite, posolite i pobrašnite ih, pa pirjajte na vrućem ulju, ali ne do kraja. U međuvremenu narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga u drugoj posudi. Dodajte sitno kosan češnjak i peršun pa to još malo pirjajte. Za vrijeme pirjanja dolijte malo govedske juhe. Na to položite pržolice, prelijte na njih sok i dodajte rajčice narezane na ploške. Kad je to malo kuhano, dodajte krumpir narezan na kolutove, posolite i začinite to crvenom paprikom. Dolijte još malo juhe, pa neka se sve pirja dok krumpir ne omekša. Gotove pržolice složite usred zdjele, na njih stavite prženu slaninu, a okolo rajčicu i krumpir.

SRIJEMSKI GOVEĐI ODRESCI

Sirovine:

3/4 goveđe pisane pečenke, 20 dkg masne slanine, crvene paprike u prahu, 1 češanj češnjaka, 3 žlice ulja, 5 dkg mesnate slanine, 1 do 2 ukiseljena feferona, 2 crvene paprike, 2 glave luka, ulje za prženje i sol.

Postupak:

Narežite masnu slaninu na tanke rezance, namažite ih protisnutim češnjakom i valjajte u crvenoj paprici u prahu. Tim rezancima nabodite po duljini meso i zatim ga narežite na 4 odreska. Odreske namažite sa svih strana uljem i pržite ih na vrućem ulju s obje strane. Nakon toga stavite ih na toplo. Na preostaloj masti pržite sitno narezanu mesnatu slaninu i feferone te na rezance narezane paprike. U zdjelu položite odreske i prelijte ih dobivenim umakom. Odreske ukrasite u krugove narezanim lukom. Kao prilog uslužujte valjuške od krumpirova tijesta ili kuhane rezance zamašćene maslacem te zelenu salatu.

GOVEĐI ODRESCI S VOĆEM

Sirovine:

4 goveđa odreska, 1 žlica senfa, 1 žlica džema od bresaka, 1 žlica džema od višanja, 1 žlica vinjaka, 1 žlica ulja, sol, malo papra u prahu, 4 žličice džema brusnica ili ribiza i ulje za prženje.

Postupak:

Napravite mješavinu od senfa, 1 žlice ulja, soli, džema od bresaka i višanja te vinjaka. Tom mješavinom namažite dobro odreske s obje strane. Potom ih pržite s obje strane na vrućem ulju. Gotove odreske položite na tavu, prelijte ih sokom, a svaki odrezak ukrasite žličicom džema od brusnica ili ribiza. Kao prilog uslužujte valjuške od krumpirova tijesta i zelenu salatu.

VARIVO OD CIKLE SA SVINJSKIM KOTLETIMA

Sirovine:

4 svinjska kotleta, 1 kg cikle, 2 glavice luka, 3 žlice ulja, 1 žličica šećera, 2 žlice octa, 1 mala čaša crnog vina, 1 žlica gustine i sol.

Postupak:

Naribajte kao rezance oguljenu sirovu ciklu, a luk narežite na četvrtine. Zagrijte na laganoj vatri ulje, dodajte šećer i miješajte kuhačom dok šećer ne dobije svjetlosmeđu boju. Tada dodajte

ciklu i luk. Uz miješanje pirjajte desetak minuta. Nakon toga dolijte vruću vodu da varivo bude pokriveno, posolite i kuhajte na slaboj vatri oko tri četvrt sata. Promiješajte ocat i vino, pa tu mješavinu prelijte na varivo. Posipajte varivo gustinom ili nekim drugim škrobnim brašnom, promiješajte sve još jednom i pustite da se malo prokuha. Dok se varivo kuha, ispecite svinjske kotlete. Kao prilog uslužujte kuhani krumpir u slanoj vodi i nasipajte na nj fino nasjeckan peršun.

PRŽOLICA NA SLAVONSKI

Sirovine:

4 pržolice, 2 veća korijena peršuna, 1 korijen celera, 1,5 dcl ulja, 1 dcl kiselog vrhnja, 2 glave luka, vrh noža šećera, malo papra, sol i žlica brašna.

Postupak:

Istucite pržolice batom, posolite ih, povaljajte u brašno i pržite na vrućem ulju dok ne dobiju zlatnožutu boju, dakle dok nisu još posve pržene. Izvadite i stavite ih na toplo mjesto. Na ulju pirjajte luk narezan na kolutove, a kad je dobio zlatnožutu boju, dodajte korijen peršuna i celera, sve narezano na tanke rezance. Posolite to i popaprite, pa dodajte vrh noža šećera. Za vrijeme pirjanja dolijte malo govedske juhe. Kad je povrće pirjano, složite u posudu pržolice, pokrijte ih povrćem i pustite da se polako pirjaju dok meso ne bude mekano. Za vrijeme pirjanja dolijte još malo govedske juhe i protresite češće posudu da jelo ne prigori. Kao prilog možete uslužiti žličnjake od brašna ili krumpira i zelenu salatu.

SVINJETINA U BANICI

Sirovine:

Svinjsko meso odležano desetak dana u salamuri, svježa slanina i sol.

Postupak:

Za konzerviranje svinjskog mesa na ovaj zagorski način potrebna je posebna drvena posuda »banica« koja ima oblik odsječenog čunja.

Meso iz salamure se osuši, peče u pećnici i ohladi. Svježa se slanina kuha, ohladi, skine se kožica, sitno iskosa, posoli i dobro promiješa.

U banicu se stavi najprije red preparirane slanine, zatim red mesa, pa slanina itd. Gornji red je slanina. Umjesto svinjskog mesa mogu se na taj način konzervirati i svježe kobasice.



KUHANA SVINJETINA U KISELOM KUPUSU

Sirovine:

1 kg kiselog kupusa, 3/4 kg svinjskog hrpta, 2 žlice brašna, 1 žlica masti, slatka crvena paprika, papar i sol.

Postupak:

Metnite u oveći lonac kiseli kupus i svinjski hrbat u komadu, pa dolijte hladne vode da sve pokrije. Kuhajte to na umjerenoj vatri i pokrijte lonac. Posolite kupus i meso, a crvenu papriku i papar dodajte prema ukusu. U međuvremenu načinite zapršku od 2 žlice brašna i 1 žlice masti. Zapršku ukuhajte u kupusu uz češće miješanje.

ZAPEČENE ŠPAGETE S MESOM

Sirovine:

40 dkg špageta, 30 dkg miješanog mljevenog mesa (pola svinjetine, pola govedine), 1,5 dcl ulja, 2 dcl vrhnja, 1 veći luk, 2 jaja, papar u prahu, sir ribanac i sol.

Postupak:

Najprije kuhajte špagete u slanoj vodi. Za to vrijeme narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga malo na ulju. Promiješajte meso i razmućena jaja, pa to posolite i popaprite. Umiješajte u tu smjesu i pirjan luk, pa sve stavite u manju posudu da se polako pirja. Uzmite veću posudu i složite u nju red špageta, pa red mesa i tako redom. Prelijte to vrhnjem, posipajte sirom ribancem i pecite u vrućoj pećnici oko četvrt sata na umjerenoj vatri da se zapeče. Uz te špagete uslužujte neku svježu salatu, npr. zelenu ili od rajčice i kupusa ili neku drugu.

DALMATINSKE POLPETE

Sirovine:

3/4 kg mljevenog mesa (pola govedine, pola svinjetine), 2 žlice ulja, 1 glava luka, 2 češnja češnjaka, 1 jaje, papar u prahu i sol.

Postupak:

Promiješajte meso, razmućeno jaje, sitno kosan luk i češnjak, pa smjesu popaprite i posolite. Od te smjese oblikujte male kugle i pržite ih na vrućem ulju. Gotove polpete složite u zdjelu i prelijte ih umakom od rajčice. Uz polpete uslužujte neki prilog, npr. polentu, tjesteninu, krumpir ili rižu.

NABODENA TELEĆA KOLJENICA U UMAKU OD VRHNJA

Sirovine:

3/4 kg mesa od teleće koljenice, 5 dkg masne slanine, 1 žlica maslaca, 1 veći luk, 2 osrednje velike mrkve, 2 poriluka, 1 korijen od celera, 1 rajčica, 1/2 žličice senfa, 5 žlica kiselog vrhnja, 1 žličica kosanog peršuna, papar u prahu, 1 žličica brašna i sol.

Postupak:

Izvadite iz teleće koljenice 3/4 kg mesa. Meso nabodite slaninom, posolite ga i začinite paprom u prahu. Uzmite vatrostalnu posudu, namažite je maslacem i stavite u nju meso. Oprano povrće narežite na male kocke i složite na meso i oko njega. Povrće posolite. Poklopite posudu i stavite je u hladnu pećnicu. Postupno povećavajte temperaturu do 200° C, te pirjajte meso dok ne omekša. Za vrijeme pirjanja dodajte malo vruće juhe ili vruće vode. Tada izvadite meso. Ocijedite sok, dodajte vrhnje, senf, peršun i brašno. To promiješajte i neka se malo prokuha u posebnom loncu. Dodajte kuhano ili pirjano povrće pa protisnite sve kroz sito ili usitnite mikserom. Meso položite u zdjelu i prelijte umakom. Kao prilog uslužujte kašicu od krumpira, valjuške od krumpirova tijesta ili rezance, te zelenu salatu.

JANJETINA U PIKANTNOM UMAKU

Sirovine:

3/4 kg janjetine od buta, 3 žlice ulja, 30 dkg luka, malo slatke crvene paprike u prahu, 3 češnja češnjaka, 5 do 6 rajčica, 1/2 dcl jogurta, 1 žlica kosanog peršuna i sol.

Postupak:

Stavite u posudu ulje i na vruće ulje sitno narezan luk da se pirja. Dodajte zatim fino nasjeckan češnjak te oguljene i na ploške narezane rajčice. Pošto se to na slaboj vatri desetak minuta pirjalo, dodajte na kocke narezanu janjetinu, papar u prahu i sol. Jelo pirjajte dok meso ne postane nekano. Tada umiješajte jogurt, promiješajte i posipajte peršunom. Uz ovo jelo možete uslužiti pirjanu rižu i zelenu salatu.

JANJEĆI PAPRIKAŠ

Sirovine:

1 kg janjetine (prednji dio), 1/2 kg luka, 4 dcl kiselog vrhnja, 3 žlice masti ili ulja, malo brašna, malo crvene slatke paprike i sol.

Postupak:

Sitno narezan luk pirjajte na slaboj vatri i vrućoj masti dok ne porumeni. Zatim dodajte janjetinu narezanu na manje komade, posolite i pirjajte nekoliko minuta. Meso malo pobrašnite i posipajte paprikom te sve dobro promiješajte. Za vrijeme pirjanja češće dolijte malo vruće vode. Kada je meso mekano, skinite ga s vatre i dodajte vrhnje, dobro promiješajte i pustite da se na slaboj vatri dobro zagrije. Kao prilog uslužujte kuhan i slan krumpir ili pirjanu rižu ili valjuške od krumpirova tijesta te neku osvježavajuću salatu (zelenu ili od kupusa, krastavaca, rajčice, ili neku drugu).

PILEĆI RIŽOT

Sirovine:

1/2 kg piletine, 25 dkg riže, 1 žličica koncentrata od rajčice, 1,5 dcl ulja, 2 dcl bijelog vina, 1 veći luk, 1 žličica peršuna, papar u prahu i sol.

Postupak:

Opranu piletinu narežite na prikladne komade. Sitno kosan luk pirjajte na vrućem ulju dok ne postane zlatnožute boje. Zatim dodajte koncentrat od rajčice i kosan peršun. Pošto ste to malo pirjali, dodajte piletinu i pirjajte da dobije lijepu boju. Za vrijemo pirjanja dolijte malo vina. Posolite i popaprite meso. Kada je meso napola mekano, dodajte opranu rižu i dovoljno vode da se polako kuha. Prije usluživanja promiješajte rižot. Složite ga u zdjelu i prema ukusu posipajte ga sirom ribancem. Uz rižot uslužujte neku svježu salatu, npr. zelenu ili od rajčica, kupusa, krastavaca, ili neku drugu.

RIŽOT OD PILEĆIH JETARA

Sirovine:

1/2 kg pilećih jetara, 20 dkg riže, 1,5 dcl ulja, 1 dcl bijelog vina, 1 glava luka, 1 žlica kosanog peršuna, papar u prahu i sol.

Postupak:

Pileća jetra narežite na male komade. Na vrućem ulju pirjajte sitno kosani luk dok ne dobije zlatnožutu boju. Zatim dodajte jetrica, peršun, popaprite i posolite ih. Jetrica neka se polako pirjaju na slaboj vatri. Dok prigotavljate jetrica, kuhajte opranu rižu u slanoj vodi. Kada je riža kuhana, a jetrica pirjana, umiješajte u jetrica rižu. Gotov rižot složite u zdjelu i prema želji možete ga posipati sirom ribancem. Uz rižot uslužujte neku svježu salatu, npr. zelenu ili od kupusa, rajčice, ili neku drugu.

KUHANA KOKOŠ NA ZAGORSKI NAČIN

Sirovine:

1 kokoš, 3 žlice vrhnja, 2 veća hrena, 2 mrkve, malo mlijeka i domaći rezanci (1/4 kg brašna i 1 jaje) te sol prema potrebi.

Postupak:

Očišćenu kokoš narežite na veće komade i stavite je u hladnu i posoljenu vodu da se kuha. Dodajte očišćene mrkve, narezane na veće komade. Dok se kokoš kuha, napravite umak od hrena. Stavite u lonac malo mlijeka i usipajte malo brašna, promiješajte i neka se polako prokuha. Zatim dodajte nariban hren, posolite malo i dolijte kiselo vrhnje i za vrijeme kuhanja dobro promiješajte. Kao prilog uslužujte domaće rezance, žličnjake ili kuhan krumpir u slanoj vodi.

ZEC NA SELJAČKI NAČIN

Sirovine:

Očišćen zec sa sitninom, 2 glave luka, 2 žlice masti, 2 mrkve, 2 žlice brašna, 3 žlice kiselog vrhnja, 2 lovorova lista, 1 dcl vina, papar u prahu i sol.

Postupak:

Narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućoj masti dok ne dobije zlatnu boju. Narežite zeca i sitninu na veće komade i pirjajte na luku polako na umjerenoj vatri. Dodajte naribanu mrkvu, papar u prahu i lovorove listove. Za vrijeme pirjanja promiješajte komade zeca i zatim dolijte malo vina. Nakon nekog vremena pobrašnite jelo i prema potrebi dolijte još malo vina. Kada je meso mekano, umiješajte kiselo vrhnje i odmaknite posudu od vatre.

Kao prilog uslužujte domaće rezance i zelenu salatu.

SELJAČKI PAPRIKAŠ OD FAZANA

Sirovine:

Očišćen fazan, 2 dcl kiselog vrhnja, 1 žlica masti, crvene paprike u prahu i sol.

Postupak:

Narežite očišćenog fazana na komade i pirjajte ga na vrućoj masti na slaboj vatri. Za vrijeme pirjanja posolite fazana i dodajte slatke

crvene paprike u prahu, a prema potrebi i malo vode. Isto tako promiješajte komade fazana i zatim dolijte kiselo vrhnje, promiješajte sve i pustite da se polako pirja dok meso ne bude gotovo. Kao prilog uslužujte domaće rezance ili žličnjake te neku salatu.

KUHANA RAŽA

Sirovine:

1 srednje velika raža, 1 dcl ulja, 2 korijena mrkve, 2 korijena peršuna, 1 korijen celera, nekoliko zrna papra, 1/2 glave luka, 1 limun i sol.

Postupak:

Oderite kožu s raže, očistite kožu i kuhajte je u posoljenoj vodi. Dodajte korjenasto povrće i nekoliko zrna papra, pa i nekoliko kapi octa. Kuhanu ražu složite u plitku zdjelu i prelijte je uljem i s nešto juhe u kojoj je kuhana. Ukrasite složenu ražu kriškama limuna. Uz to uslužujte kuhan krumpir posut kosanim peršunom.

ZUBATAC KUHAN

Sirovine:

1 zubatac od 1 kg, 1 dcl ulja, papar u zrnu, 2 korijena mrkve, 1 korijen celera, 2 korijena peršuna, 1 žlica kosanog peršuna, 2 češnja češnjaka, sol i nekoliko kapi octa.

Postupak:

U hladnu vodu stavite očišćeno korijenje i češnjak. Dodajte nekoliko zrna papra i nekoliko kapi octa. Kad je voda zavrela, stavite u posudu očišćenog i opranog zubaca i pustite da se kuha na slaboj vatri oko deset minuta. Kuhan zubatac stavite u dugoljastu zdjelu i prelijte ga smjesom od ulja, kosanog peršuna i češnjaka.
Od vode u kojoj se kuhao zubatac možete napraviti izvrsnu riblju juhu, pa ukuhajte u njoj nešto riže i dvije do tri svježe rajčice ili žličicu koncentrata od rajčice.

ZAPEČENE TRLJE ILI BARBUNI U RAJČICI

Sirovine:

1/2 kg trlja ili barbuna, 2 glave luka, 4 veće rajčice, 2 dcl ulja, 1 dcl bijelog vina, 1 žličica kosanog peršuna, papar u prahu i sol.

Postupak:

Očišćene, oprane i osušene trlje pržite na ulju s obje strane. U međuvremenu pirjajte na vrućem ulju luk narezan na kolutove i rajčicu narezanu na ploške. Posolite, popaprite i dolijte vino. Pržene trlje složite u posudu, na njih stavite luk i rajčicu, pa sve prelijte umakom koji je nastao prilikom pirjanja luka i rajčice, a dolijte i ulje na kojemu su trlje pržene. Posudu stavite u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite to jelo oko 20 minuta na umjerenoj vatri. Uz zapečene trlje uslužujte pirjanu rižu posutu kosanim peršinom i zelenu salatu.

PUNJENE LIGNJE NA UGLJANSKI

Sirovine:

60 dkg liganja, 1 dcl ulja, 1 žlica kosanog peršuna, 1 češanj češnjaka, 1 jaje, 2 rajčice, papar u prahu, 20 dkg blitve, 1 krumpir i sol.

Postupak:

Naprije kuhajte blitvu i krumpir. U međuvremenu očistite lignje, a glave narežite na sitno i pržite na malo ulja. Dodajte na manje komade narezane rajčice, sitno kosan češnjak posolite i popaprite. Kad je gotovo, usitnite blitvu i krumpir nožem ili viljuškom i u tu smjesu umiješajte pržene glave liganja. Tom smjesom napunite lignje. Punjene lignje složite u posudu koju valja prethodno namazati uljem, na lignje prelijte malo ulja i posudu stavite u prethodno zagrijanu pećnicu da se peku na umjerenoj vatri. Dobro je lignje za vrijeme pečenja ponekad preliti vlastitim sokom. Uz punjene lignje uslužujte salatu od rajčica.

BRODET OD LIGANJA

Sirovine:

1/2 kg liganja, 2 luka, 1/2 kg rajčice, nekoliko zrna papra, 1 dcl ulja, 2 dcl bijelog vina, 1 žlica kosanog peršuna i sol.

Postupak:

Očišćene i oprane lignje narežite na kolutove i pustite da se ocijede. Za to vrijeme narežite luk na kolutove, a rajčice na ploške. Stavite u posudu ulje, luk i rajčice, a na to lignje. Dodajte nekoliko zrna papra i sol. To neka se malo pirja na umjerenoj vatri. Zatim dolijte vino, a ako treba i malo vode, da lignji budu pokriveni. Brodet neka se kuha na umjerenoj vatri. Na kraju dodajte kosani peršun. Uz brodet uslužujte polentu.

BRODET OD DAGANJA

S i r o v i n e :

1 kg daganja, 3 dcl ulja, 3 dcl bijelog vina, 40 dkg lučice, 30 dkg svježe rajčice, 3 dcl bijelog vina, 1 žlica kosanog peršuna, papar u prahu i sol.

P o s t u p a k :

Najprije kuhajte oprane dagnje da bi se otvorile. Zatim izvadite meso. U posudu složite jedan red lučica, pa red rajčice narezane na kolutove, pa red daganja, pa opet lučice, rajčice i dagnje. Na to nasipajte kosan peršun, popaprite, posolite i prelijte vinom i uljem. Posudu stavite na slabu vatru da se dagnje pirjaju. Gotove dagnje složite u zdjelu, a uz to uslužujte polentu.

BRODET OD MUŠULA

S i r o v i n e :

1 kg mušula, 1 veći luk, 1/2 kg rajčica, 1 žlica kosanog peršuna, 3 dcl vina, 2 dcl ulja, papar u prahu i sol.

P o s t u p a k :

Oprane mušule kuhajte u vreloj vodi da bi se otvorile. Zatim izvadite meso. U međuvremenu pirjajte na vrućem ulju sitno narezan luk, peršun i rajčice. Tu smjesu popaprite i posolite. Na to stavite meso od mušula, pirjajte nekoliko minuta i dolijte vino, pa pustite da se još neko vrijeme pirja. Pirjane mušule složite u zdjelu, prelijte ih umakom, a uz to uslužujte špagete.

BRODET OD BAKALARA S KRUMPIROM

S i r o v i n e :

1/2 kg bakalara, 1/2 kg krumpira, 1 glava luka, 3 dcl ulja, 2 dcl vina, papar u prahu, 1 žličica koncentrata od rajčice i sol.

P o s t u p a k :

Bakalar valja najprije namočiti, tući i zatim kuhati. Kad je mekan, izvadite ga iz vode. Luk narežite na kolutove, pa ga malo pirjajte na ulju. Uzmite zemljanu posudu i stavite na dno malo luka, na njega krumpir narezan na ploške, pa red bakalara, a na to istim redom luk, krumpir i bakalar. Svaki red posolite i popaprite. Promiješajte vino, koncentrat od rajčice i ulje, pa tu smjesu prelijte preko svega. Kuhajte brodet na slaboj vatri dok krumpir ne omekša. Zemljanu posudu možete staviti i u pećnicu da se prigotovi pirjanjem.

BRODET OD MIJEŠANE RIBE

Sirovine:

1 kg razne ribe (malo ugora, škarpine, škarpunića, zubaca, lubina ili drugih riba), 2 dcl ulja, 3 dcl bijelog vina, 2 osrednje glave luka, 1/2 dcl octa, 1/2 kg rajčice, papar u prahu i sol.

Postupak:

Očistite i operite najprije ribe. Veće ribe narežite na prikladne komade. Luk i rajčice narežite na kolutove. U zemljanu posudu stavite luk, ribu i rajčice. To posolite i popaprite, pa zalijte vinom i uljem, a na kraju octom. Posudu stavite na slabu vatru i kuhajte brodet oko pola sata. Kao prilog uslužujte polentu.

BRODET OD ŠKARPINE

Sirovine:

1 škarpina od 60 do 70 dkg, 3 dcl ulja, 3 dcl bijelog vina, 2 osrednje glave luka, 1/2 kg rajčice, 1 lovorov list, papar u prahu i sol.

Postupak:

Očišćenu i opranu škarpinu narežite na prikladne komade. Luk narežite na kolutove. Uzmite zemljanu zdjelu i složite na dno komade ribe, na to stavite luk, rajčice (narezane na kolutove) i lovorov list. Sve to posolite i popaprite. Na to nalijte vino i ulje, tako da sve bude pokriveno tekućinom. Kuhajte brodet na slaboj vatri oko pola sata. Kao prilog uslužujte polentu.

BRODET OD GIRICA

Sirovine:

1/2 kg girica, 30 dkg lučica, 1/2 kg rajčice, 3 dcl ulja, 3 dcl bijelog vina, papar i sol.

Postupak:

Očišćene girice, bez glave, treba ocijediti. Uzmite zemljanu ili vatrostalnu posudu i složite na dno red girica, na girice red rajčica (narezanih na kolutove), pa lučice. To posolite i popaprite. Na to stavite ponovno red riba i ostalo. Preko svega nalijte vino i ulje da sastojine budu dobro pokrivene tekućinom. Jelo pirjajte na slaboj vatri. Uz brodet uslužujte polentu.



RIŽOT OD LIGANJA

Sirovine:

1/2 kg liganja, 30 dkg riže, 1,5 dcl ulja, 2 veće glave luka, 1/2 kg rajčice, 1 žlica kosanog peršuna, 2 dcl vina, 20 dkg ovčjeg sira, papar u prahu i sol.

Postupak:

Najprije očistite i operite lignje, pa ih narežite na manje komade. Luk narežite na male kocke, a rajčicu na manje komade. Uzmite posudu, nalijte ulje i na vrućem ulju pirjajte luk. Zatim dodajte rajčicu i poslije lignje. Jelo posolite i popaprite, pa pirjajte u poklopljenoj posudi na umjerenoj vatri. Od vremena do vremena dolijte vino. Dodajte dovoljno vode i ukuhajte rižu. Promiješajte rižot i dodajte kosan peršun, pa neka se još malo pirja. Uz rižot uslužujte neku svježu salatu, npr. zelenu ili od kupusa, krastavaca, ili neku drugu. Rižot složite u zdjelu i posipajte sirom.

RIŽOT OD ŠKAMPA

Sirovine:

40 dkg očišćenih škampa (repovi), 1 glava luka, 40 dkg riže, 1 puna žlica koncentrata od rajčice, 1 žlica kosanog peršuna, 1,5 dcl ulja, 2 dcl vina, papar u prahu i sol.

Postupak:

Na vrućem ulju pirjajte najprije sitno kosan luk. Zatim dodajte koncentrat od rajčice i repove od škampa. Posolite i popaprite, pa dodajte peršun. To neka se pirja na umjerenoj vatri. U međuvremenu kuhajte u slanoj vodi rižu. Kada su škampi gotovo pirjani i riža gotovo kuhana, dodajte rižu škampima, dolijte vino i neka se sve to dobro promiješa, još malo pirja dok riža ne bude mekana. Prema želji možete rižot prije neposrednog usluživanja posipati sirom ribancem. Uz rižot uslužujte neku svježu salatu, npr. zelenu ili od kupusa, rajčica, krastavaca, ili neku drugu.

RIŽOT OD DAGANJA

Sirovine:

1 kg daganja, 40 dkg riže, 1,5 dcl ulja, 1 luk, 1 žlica kosanog peršuna, 2 dcl bijelog vina, 1 žlica koncentrata od rajčice, papar u prahu i sol.

Postupak:

Kuhajte najprije dagnje i zatim izvadite meso. U međuvremenu pirjajte sitno kosan luk na vrućem ulju, dodajte zatim koncentrat od rajčica i peršuna, pa neka se to malo pirja. U to umiješajte dagnje, posolite i popaprite. Za vrijeme pirjanja dolijte malo vino. Posebno kuhajte rižu pa kada je gotovo kuhana, umiješajte je u dagnje. Rižot neka se još malo pirja na slaboj vatri. Rižot složite u zdjelu i posipajte ga sirom ribancem. Uz rižot uslužujte neku svježu salatu, npr. zelenu ili od rajčica, kupusa, ili neku drugu.

CRNI RIŽOT OD SIPE

Sirovine:

40 dkg sipe, 1/4 kg riže, 1,5 dcl ulja, 2 dcl vina, 1 glava luka, 1 žličica koncentrata rajčice, papar u prahu, malo muškatova oraha i sol.

Postupak:

Operite i očistite sipe, ali pri tom pazite da se ne prolije crnilo. Oprane sipe narežite na manje komade. Na vrućem ulju pirjajte sitno kosan luk dok ne dobije zlatnožutu boju, zatim dodajte koncentrat od rajčice, pa sipu. To posolite i popaprite. Kada su sipe napola mekane, dolijte malo vina i zatim dodajte opranu rižu i dovoljno vode da se kuha. Kada je riža gotovo kuhana, dodajte sipino crnilo, dobro promiješajte i još malo pirjajte. Uz rižot uslužujte neku svježu salatu, npr. od rajčice ili zelenu salatu.

RIŽOT OD TUNINE

Sirovine:

30 dkg tunine, 25 dkg riže, 1,5 dcl ulja, 2 dcl bijelog vina, 1 žlica koncentrata od rajčice, 1 glava luka, papar u prahu i sol.

Postupak:

Operite odreske tunine, izvadite kosti, a meso narežite na manje komade. Na vrućem ulju pirjajte najprije sitno kosan luk, zatim dodajte koncentrat od rajčice i tuninu. To posolite i popaprite. Za vrijeme pirjanja dolijte malo vina. Kad je meso napola pirjano, dodajte opranu rižu i dovoljno vode da se polako kuha. Uz rižot uslužujte neku svježu salatu, npr. zelenu ili od kupusa, rajčica, ili neku drugu.

RAŽNJIĆI OD TUNINE

Sirovine:

1/2 kg tunine, 1 dcl ulja, 2 češnja češnjaka, sok od pola limuna, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Narežite tuninu na odreske. Natarite odreske češnjakom, posolite, popaprite i namažite uljem. Odreske nabodite na ražnjiće i pecite ih na gradelama ili na ploči štednjaka. Za vrijeme pečenja namažite ih nekoliko puta uljem. Uz ražnjiće od tunine uslužujte prženi krumpir i salatu od rajčice ili zelenu salatu.

ŠPAGETI SA SKUŠAMA

Sirovine:

40 dkg špageta, 40 dkg skuša, 1,5 dcl ulja, 1/2 kg rajčice, 2 glave luka, 2 dcl bijelog vina, 1 žlica sira ribanca, papar u prahu i sol.

Postupak:

Najprije kuhajte špagete u slanoj vodi. Za to vrijeme pripremite ribu. Očišćene i oprane skuše (bez glave) narežite na prikladne komade i izvadite kosti. Luk nasjeckajte na sitno, a rajčice narežite na manje komade. Na vrućem ulju pirjajte najprije luk, zatim dodajte rajčice i onda skuše. To posolite i popaprite, pa pirjajte na slaboj vatri. Posudu pokrijte. Za vrijeme pirjanja dolijte malo vina. Kuhane špagete prelijte hladnom vodom i ocijedite. Zatim složite špagete u zdjelu, prelijte na njih umak sa skušama i posipajte sve sirom ribancem. Uz špagete uslužujte zelenu salatu.

LIST U PIKANTNOM UMAKU

Sirovine:

4 polovine morskog lista, malo brašna, 6 žlica ulja, 20 dkg pečuraka (šampinjona), 1 žlica maslaca, 1/2 žličice kosanog kopra, 1/2 žličice kosanog peršuna i malo soli. Sirovine za umak: 3 žlice maslaca, 2 žličice brašna, 1/4 litre slatkog vrhnja, 1 žumanjak, vrh noža naribane kore limuna, 1 žličica limunova soka, vrh noža šećera, papar u prahu i sol.

Postupak:

Poškropite očišćene ribe limunovim sokom s obje strane i neka stoje dvadesetak minuta. Zatim posolite ribe, povaljajte ih u brašnu i frigajte na vrućem ulju s obje strane. Za to vrijeme pripremite

umak. Od maslaca i brašna napravite svijetlu zapršku. Dolijte 1/8 litre vode uz miješanje i pustite da umak zavre. Odmaknite tavu s vatre i umiješajte slatko vrhnje. Uzmite malo umaka i umiješajte žumanjak, pa tu smjesu dodajte umaku uz miješanje na umjerenoj vatri. Umak posolite i popaprite, te začiniti naribanom limunovom korom, limunovim sokom i šećerom. U posebnoj tavi pirjajte malo na tanke listiće narezane pečurke na vrućem maslacu i dodajte kosan peršun i kopar. Kad je to gotovo, složite u zdjelu frigane ribe, prelijte ih umakom i posipajte pečurkama. Kao prilog uslužujte pirjanu rižu ili kuhan krumpir i zelenu salatu.

PASTRVE NA PEČURKAMA

Sirovine:

4 manje pastrve, limunov sok, 3 žlice maslaca, 1 žlica ulja, 20 dkg pečuraka (šampinjona), malo brašna, malo papra u prahu, 1 žlica kosanog peršuna, 4 žlice vinjaka i sol.

Postupak:

Poškropite očišćene pastrve s obje strane limunovim sokom i zatim neka stoje dvadesetak minuta. Tada ih posolite izvana i iznutra, povaljajte u brašnu i pržite na vrućem maslacu s obje strane da dobiju zlatnosmeđu boju. Za to vrijeme narežite pečurke na tanke listiće i pirjajte ih malo na vrućem ulju, posolite i popaprite i na kraju dodajte kosani peršun. U tavu za flambiranje nasipajte najprije pečurke, na njih stavite pržene pastrve i prelijte ih preostalom masnoćom u kojoj ste pržili pastrve. Ribe zagrijte u tavi za flambiranje na plameniku. Za to vrijeme zagrijte vinjak u posebnom lončiću, zapalite ga i prelijte na pastrve. Uz ovo jelo uslužujte pirjanu rižu i salatu od kuhanog celera.

JASTOG NA PRIMORSKI

Sirovine:

Jastog od 1 kg, 2 dcl ulja, 1 žlica kosanog peršuna, 1 češanj češnjaka, 1 kg blitve, 1/4 kg svježe rajčice, sok jednog limuna, 2 dcl bijelog vina, papar u prahu i sol.

Postupak:

Očišćenog jastoga kuhajte u vreloj i posoljenoj vodi. U međuvremenu kuhajte blitvu u slanoj vodi. Kad je jastog kuhan, izvadite ga iz vode i pažljivo izvadite meso iz repa i kliješta. Napravite umak od narezanih rajčica, peršuna, češnjaka, vina i ulja. Prema ukusu

možete umak i popapriti. Na kraju dodajte umaku limunov sok. Kuhanu blitvu začinite paprom i sitno kosanim češnjakom. U zdjelu stavite najprije blitvu, na nju kao ukras glavu jastoga, a potom na kriške narezano meso. Meso prelijte umakom.

JASTOG NA ZADARSKI

Sirovine:

Jastog od 1/2 kg, 1 dcl ulja, 1 žlica kosanog peršuna, 1 češanj češnjaka, 2 artičoke, 2 žlice maslina, 1/2 kg mladog krumpira, 1 kg blitve, 2 zrele rajčice, malo papra u prahu, sok od limuna i sol.

Postupak:

Dobro očišćenog jastoga namažite uljem i pržite na roštilju ili gradelama. Za vrijeme prženja treba ga češće namazati uljem i pokriti nekom posudom. Prilikom prženja morate jastoga pridržati da se ne bi savijao. U međuvremenu, kuhajte mladi krumpir i blitvu zajedno. Kuhanu blitvu i krumpir začinite paprom, kosanim češnjakom i peršunom, limunovim sokom i uljem. Kada je jastog pečen, izvadite pažljivo meso i narežite ga na kolutove. U zdjelu složite najprije blitvu i krumpir, a na to kolutove jastoga. Zdjelu ukrasite kuhanim artičokama, maslinama i rajčicama koje valja narezati na kolutove.

KAMENICE NA ŽARU

Sirovine:

2 tuceta kamenica, sok od jednog limuna, 2 žlice maslinova ulja.

Postupak:

Otvorite nožem svježe kamenice i pecite ih na ploči štednjaka ili na grilu. Na svaku kamenicu nakapajte malo ulja i limunova soka. Pečene kamenice složite na plitak tanjur, a uz to uslužujte crni kruh.

PRSTACI NA ŽARU

Sirovine:

1 kg prstaca, 1 dcl ulja, sok od 1/2 limuna, 1 žlica kosanog peršuna, 1 češanj češnjaka i sol.

Postupak:

Oprane prstace stavite na vruću ploču da se peku. Kad se otvore, skinite ih s ploče. U posudu stavite ulje i pirjajte u njemu kosan peršun i češnjak. U to stavite prstace, nalijte na njih limunov sok, popaprite ih i posolite, pa neka se sve to pirja na laganoj vatri nekoliko minuta. Za vrijeme pirjanja protresite više puta posudu.

PRSTACI NA NAČIN BOŠKA

Sirovine:

1 kg prstaca, 4 dcl ulja, 3 dcl bijelog vina, 1 žličica kosanog peršuna, 1 žličica kosanog celera, 1 češanj češnjaka, 2 veće zrele rajčice, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Od ulja, kosanog češnjaka, peršuna, celera, rajčice i vina napravite temeljac, tj. umak koji valja posoliti i popapriti. U međuvremenu operite prstace, pa ih stavite u posudu u kojoj ste pripremili temeljac. Prstace pirjajte na slaboj vatri. Pirjane prstace zajedno s umakom složite u zdjelu, a uz to uslužujte crni kruh.

PIRJANI ŠKAMPI U PRŠUTU

Sirovine:

1 kg škampa, 40 dkg pršuta, 3 dcl ulja, 1/2 kg svježih rajčica, 4 dcl bijelog vina, sol, papar i pirjana riža.

Postupak:

Izvadite meso iz repa škampa. Svaki repić umotajte u tanki odrezak pršuta i to stavite u posudu. Dodajte nekoliko crna papra, sitno kosan peršun i narezane svježe rajčice. Prelijte sve najprije vinom, a zatim uljem. Škampe pirjajte na slaboj vatri. Uz škampe uslužujte pirjanu rižu i zelenu salatu.

RAŽNJIĆI OD ŠKAMPA

Sirovine:

1 kg škampa, 3 dcl ulja, 30 dkg riže, 1 žlica kosanog peršuna, malo papra i sol.

Postupak:

Očistite škampe, pa izvadite meso iz repa. Meso svakog repa nabodite na ražnjić i pecite ih na žaru. Za vrijeme pečenja namažite

ih češće uljem. U međuvremenu pirjajte rižu. Pirjanu rižu složite u zdjelu, a na nju stavite na žaru pečene škampe. Posipajte škampe kosanim peršunom, popaprite ih i posolite. Umjesto toga možete napraviti umak od ulja, peršuna i papra, pa time prelijte škampe. Uz te škampe uslužujte salatu od rajčica.

ŠKAMPI NA ŽARU

Sirovine:

1 kg škampa, 3 dcl ulja, 2 češnja češnjaka, 1 žlica kosanog peršuna, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Operite i ocijedite škampe, pa ih pecite na žaru. Za vrijeme pečenja treba ih namazati uljem i češnjakom. Pečene škampe stavite na tanjur i prelijte umakom. Umak napravite ovako: pirjajte na ulju sitno kosan češnjak i peršun, pa popaprite i posolite umak. Uz škampe uslužujte crni kruh.

ŠKAMPI NA RIBARSKI

Sirovine:

1 kg škampa, 3 dcl bijelog vina, 3 dcl ulja, 1/2 kg svježih rajčica ili jedna puna žlica koncentrata rajčice, 1 žlica kosanog peršuna, 1 češanj češnjaka, malo papra i sol.

Postupak:

Na vrućem ulju pirjajte sitno kosan češnjak, rajčice ili koncentrat i peršun. Dodajte papar u prahu i sol, pa dolijte vino. U tu vrelu smjesu stavite oprane škampe da se pirjaju. Pirjajte škampe na slaboj vatri. Uz škampe uslužujte crni kruh.

ŠKAMPI NA BUZARU

Sirovine:

1 kg škampa, 3 dcl ulja, češanj češnjaka, 1 žlica kosanog peršuna, malo papra, 2 dcl bijelog vina i sol.

Postupak:

Na vrućem ulju kratko pirjajte sitno kosan češnjak i peršun, pa to popaprite i posolite. Dolijte vino i na tu smjesu stavite oprane škampe. Škampi se pirjaju na slaboj vatri. Pirjane škampe složite u zdjelu i uslužujte ih crnim kruhom.

VARIVA

KUHAN KRUMPIR S PERŠUNOM

Sirovine:

1/4 kg krumpira, 1 žlica kosanog peršuna, 1 žlica maslaca, 2 žlice vrhnja i sol.

Postupak:

Oguljen krumpir narežite na srednje velike kocke i kuhajte ga u slanoj vodi. Vode ulijte tek toliko da krumpir bude pokriven. Kad je krumpir mekan, ocijedite vodu, stavite krumpir u zdjelu i poškropite ga otopljenim maslacem, kiselim vrhnjem i peršunom. Tako pripremljen krumpir pristaje vrlo dobro uz pečenu svinjetinu.

PEČENI KRUMPIR U LJUSCI S KUMINOM

Sirovine:

Nekoliko manjih krumpira, 1 žličica kumina, 2 žlice maslaca i sol.

Postupak:

Dobro oprane krumpire narežite po duljini na polovice. U narezanu plohu utisnite nekoliko sjemenki kumina. U namašćenu tavu položite polovice krumpira tako da narezana ploha bude dolje, a gornju stranu namažite otopljenim maslacem. Krumpir stavite u vruću pećnicu i pecite ga oko pola sata.

PATLIDŽANI S VRHNJEM

Sirovine:

2 do 3 patlidžana, 1 do 2 rajčice, 1/2 glave luka, 2 žlice kiselog vrhnja, 1 češanj češnjaka, 1 žlica kosanog peršuna, 2 žlice ulja i sol.

Postupak:

Oguljene patlidžane i rajčice narežite na manje kocke, a luk i češnjak iskosajte. Na ulju pirjajte najprije luk, zatim dodajte patlidžan, sol, rajčice, češnjak i peršun, pa to pirjajte dok patlidžan ne omekša. Neposredno prije usluživanja skinite tavu s vatre, dolijte vrhnje, pa dobro promiješajte.



PATLIDŽANI U TIJESTU

Sirovine:

2 do 3 patlidžana, tijesto za palačinke, ulje za prženje i sol ili prema želji šećer.

Postupak:

Oguljene patlidžane narežite po duljini na tanke ploške, uvaljajte ih u tijestu i pržite na vrućem ulju. Prije usluživanja posipajte ploške ili solju ili šećerom.

PRŽEN CELER U TIJESTU

Sirovine:

2 do 3 korijena celera, sok od 1/2 limuna, tijesto za palačinke, ulje za prženje i sol.

Postupak:

Prokuhajte u vodi ili pari korijene celera, ali tako da ostane još malo čvrst. Zatim ogulite celer, narežite na ploške i poškropite limunovim sokom. Napravite tijesto za palačinke, umočite svaku plošku celera u to tijesto i pržite ih na vrućem ulju. Pržene ploške posolite prema želji.

VARIVO OD CELERA

Sirovine:

4 veća celerova korijena, 1 mala mrkva, 1 korijen peršuna, 1 žlica maslaca, 2 žlice kiselog vrhnja, papar u prahu, 1 žličica brašna i sol.

Postupak:

Narežite očišćen i opran celer, mrkvu i peršun na manje kocke. Na vrući maslac stavite povrće, popaprite i posolite, pa pirjajte na umjerenoj vatri. Od vremena do vremena dolijevajte malo govedske juhe ili vode. Kada je povrće gotovo mekano, pobrašnite varivo, promiješajte i neka se još jednom prokuha. Odmaknite tavu s vatre, umiješajte kiselo vrhnje, a neposredno prije usluživanja posipajte varivo kosanim peršunom.

KRUMPIR S MAŽURANOM

Sirovine:

1/2 kg krumpira, 1 žlica maslaca, 3 žlice kiselog vrhnja, 1 žličica mažurana, malo crvene paprike u prahu i sol.

Postupak:

Ogulite krumpir i narežite ga na ploške. Namažite tavu maslacem, na to stavite krumpir, posolite, posipajte paprikom i mažuranom, pa promiješajte. Prelijte krumpir vrhnjem i pecite na štednjaku ili u pećnici na umjerenoj vatri.

KRUMPIR U VRHNJU

Sirovine:

1/2 kg krumpira, 3 žlice kiselog vrhnja, 1 žlica maslaca, 1 žlica kosanog peršuna i sol.

Postupak:

Kuhajte najprije krumpir u ljusci, zatim ga ogulite i narežite na male kocke. Stavite krumpir u lonac, dodajte maslac i vrhnje, pa to dobro miješajte na slaboj vatri desetak minuta. Na kraju dodajte peršun, pa još jednom promiješajte. Tako pripremljen krumpir pristaje uz svako pečeno ili kuhano meso.

BLITVA KUHANA

Sirovine:

1 kg blitve, 2 češnja češnjaka, 1 dcl ulja, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Očišćenu i opranu blitvu kuhajte u slanoj vodi. Ocijedite vodu. U tavi zagrijte ulje i malo pržite sitno kosani češnjak. Stavite blitvu u tavu, promiješajte i malo popaprite.

MAHUNE NA PODRAVSKI NAČIN

Sirovine:

3/4 kg očišćenih mahuna, 1 žlica masti, 1 glava luka, 3 do 4 češnja češnjaka, 1 dcl kiselog vrhnja, 1 rajčica i sol.

Postupak:

U loncu kuhajte u slanoj vodi mahune i na komade narezanu rajčicu. U međuvremenu pirjajte na masti sitno kosan luk, dodajte istisnut ili sitno nasjeckan češnjak, promiješajte i zatim dodajte kuhane mahune. Popaprite mahune, promiješajte i pustite da se mahune još jednom prokuhaju. Na kraju dolijte kiselo vrhnje, promiješajte i uslužujte.

VARIVO OD GRAHA NA SELJAČKI NAČIN

Sirovine:

1/2 kg graha, 15 dkg slanine, 1 žličica kosanog peršuna, 3 češnja češnjaka, 1 žlica brašna, 2 rajčice, malo octa i papra te sol.

Postupak:

Namočite grah dan prije. Zatim ocijedite vodu, stavite grah zajedno s narezanim rajčicama u lonac hladne i posoljene vode pa ga kuhajte. U međuvremenu narežite slaninu na sitne kocke, pržite je malo, dodajte sitno kosan češnjak i brašno. To dobro promiješajte i umiješajte u grah. Grah možete popapriti prema ukusu. Na kraju ulijte malo octa i pustite da se grah još jednom prokuha.

GRAH SA SUHIM MESOM

Sirovine:

1/2 kg graha, 1/2 kg suhog mesa, 1 žlica masti, 2 žlice brašna, malo slatke crvene paprike, 1 rajčica i sol.

Postupak:

Namočite grah dan prije. Odlijte vodu, dolijte svježu vodu, posolite je i stavite u grah suho meso te kuhajte na umjerenoj vatri. Očistite rajčicu, skinite kožicu, razrežite na male komade i stavite je u grah. Od masti i brašna napravite rjeđu zapršku i dodajte na kraju crvenu papriku. Zapršku ukuhajte u grahovom varivu.

KUPUS S KRUMPIROM

Sirovine:

1 srednje velika glava kupusa, 1/2 kg krumpira, 1 češanj češnjaka, 1,5 dcl ulja, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Kupus narežite na rezance, a oguljen krumpir na srednje velike kocke. Kupus kuhajte u slanoj vodi. Kad je kupus napola kuhan, dodajte krumpir da se i on kuha. Zatim ocijedite kupus i krumpir na cjedilu. U posudi zagrijte ulje i pržite malo sitno kosan češnjak. U to sipajte kupus i krumpir, popaprite malo i dobro promiješajte. Neka se kupus i krumpir još malo pirjaju.

KUPUS S KRPICAMA

Sirovine:

1 kg kupusa, 2 glave luka, 1,5 dcl ulja, 1/4 kg svježih rajčica, 20 dkg krpica ili slične tjestenine, 2 dcl bijelog vina, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Kupus narežite na rezance, luk na sitne kocke, a rajčice na ploške. Uzmite veću posudu i zagrijte ulje. Na vrućem ulju pirjajte luk dok dobije zlatnožutu boju, pa onda dodajte kupus da se pirja. Dolijte malo vina. Kada je kupus gotovo pirjan, dodajte rajčice. Smjesu posolite i popaprite prema ukusu. U međuvremenu kuhajte tjesteninu u slanoj vodi. Kada su kupus i rajčice pirjane, umiješajte kuhanu tjesteninu i pustite da se još malo pirja.

KISELI KUPUS I HAJDINA KAŠA SA ŠUNKOM

Sirovine:

1 pun tanjur narezanog kiselog kupusa, 15 dkg slanine, 25 dkg kuhane šunke, 1 veća šalica hajdine kaše, 1 žlica masti, 1 glava luka, 1 dcl kiselog vrhnja, malo papra i sol.

Postupak:

U loncu pirjajte kupus na 1 žlici masti, tako da postane mekan. Prema potrebi, kupus treba posoliti.
U međuvremenu narežite slaninu i luk na sitne kocke i malo pirjajte. Dolijte hladne vode, posolite je, pa dodajte hajdinu kašu i malo papra. To neka se polako kuha.
Uzmite vatrostalnu zdjelu i na dno stavite jedan red kupusa, na to red hajdine kaše, pa opet malo kupusa, odnosno hajdine kaše. Tada položite komade šunke i sve pokrijte preostalim kupusom. Prelijte to kiselim vrhnjem i pecite jelo u pećnici desetak minuta. Pećnica mora biti vruća.

SLATKI KUPUS SA SLANINOM

Sirovine:

1/2 glave slatkog kupusa, 15 dkg slanine, 1 žlica brašna, 1 kocka šećera, 1 rajčica, malo octa i sol.

Postupak:

Izrežite odebljale dijelove kupusa i narežite ga na rezance, posolite i pustite da stoji neko vrijeme. Slaninu narežite na sitne kocke i malo popržite. Izvadite iz tave slaninu i masti dodajte brašno, pa

napravite svijetlu zapršku. Dolijte malo hladne vode i stavite zatim kupus i na komade narezanu rajčicu u lonac sa zaprškom. Promiješajte češće i dolijte toliko vode da kupus bude pokriven. Zdrobite kocku šećera i nasipajte ga na kupus. Na kraju, kada bude kupus mekan, dolijte malo octa, još jednom promiješajte. Uslužujte varivo uz neko pečeno meso.

SLATKI KUPUS S RAJČICOM NA SLAVONSKI NAČIN

Sirovine:

1 kg slatkog kupusa u glavi, 2 žlice masti, 1 žlica brašna, 2 veće rajčice, 2 do 3 kocke šećera, malo crvene slatke paprike i sol.

Postupak:

Kupus narežite na rezance, posolite ga i pustite da stoji pola sata. Stavite zatim u lonac i žlicu masti i na vruću mast dodajte istisnut kupus, pa ga pirjajte na umjerenoj vatri. Očistite i narežite rajčice i dodajte ih kupusu. Od vremena do vremena dolijte malo vode i češće promiješajte kupus. U međuvremenu napravite zapršku od 1 žlice masti i umiješajte je u kupus. U zapršku dodajte crvene paprike. Poslije toga zdrobite kocke šećera, pa i to umiješajte u varivo.

KUPUS S RAJČICOM

Sirovine:

1 kg kupusa, 2 dcl ulja, 2 žlice koncentrata od rajčice, 1 žličica brašna, 1 veća glava luka, papar u prahu i sol.

Postupak:

Narežite kupus na rezance i kuhajte ga u slanoj vodi. Za to vrijeme pirjajte sitno kosan luk na vrućem ulju dok ne dobije zlatnožutu boju, dodajte brašno, promiješajte, nasipajte koncentrat od rajčice, popaprite i posolite tu smjesu. Kuhan kupus stavite u cjedilo da se voda ocijedi i zatim ga dodajte načinjenoj smjesi i dobro promiješajte. Kupus neka se pirja još desetak minuta.

MLADI BOB U RAJČICI

Sirovine:

1/2 kg mladog boba, 1 dcl ulja, 20 dkg luka, 1/2 kg rajčice, 1 žlica kosanog peršuna, 1 žličica kosanih kapara, papar u prahu i sol.

Postupak:

Narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućem ulju dok ne dobije zlatnožutu boju. Zatim dodajte očišćen bob i neka se to pirja uz češće dolijevanje vode ili juhe. Kad je bob napola pirjan, dodajte na manje komade narezanu rajčicu. Jelo začinite solju, paprom, peršunom i kaprima. Prema želji možete dodati malo octa ili limunov sok.

KUHANE MLADE TIKVICE

Sirovine:

1 kg mladih tikvica, 2 dcl ulja, 2 češnja češnjaka, 1 žlica kosanog peršuna, papar u prahu i sol.

Postupak:

Očišćene i oprane tikvice narežite na srednje velike komade i kuhajte ih u slanoj vodi. Za to vrijeme iskosajte češnjak i pirjajte ga na slaboj vatri na ulju. Dodajte i peršun, pa neka se i on pirja. Kuhane tikvice ocijedite i umiješajte ih u smjesu od ulja, češnjaka i peršuna. Tikvice popaprite i prema ukusu dodajte malo octa ili limunova soka.

NADJEVENE TIKVICE

Sirovine:

8 malih tikvica, 40 dkg mljevenog mesa (polovica govedina, polovica svinjetina), 1 glava luka, 1 češanj češnjaka, 1 žličica kosanog peršuna, 1 dcl ulja, 1 jaje, 1 žličica koncentrata od rajčice, papar u prahu, malo govedske juhe i sol.

Postupak:

Operite mlade tikvice i odrežite svakoj s jedne strane vršak. Prikladnim nožem izdubite tikvice. Nadjev pravite ovako: na vrućem ulju pirjajte najprije sitno kosan luk dok ne dobije zlatnožutu boju. Za to vrijeme posolite i popaprite meso, dodajte sitno kosan češnjak, peršun i razmućeno jaje. Tu smjesu dobro promiješajte i zatim je pirjajte na ulju s lukom. Kad je meso gotovo pirjano, odmaknite ga s vatre i čekajte da se ohladi. Tim nadjevom punite tikvice. Nadjevene tikvice složite u tepsiju i prelijte je smjesom od govedske juhe u kojoj ste razmutili koncentrat od rajčice. Prema želji možete toj smjesi dodati i malo ulja. Tikvice se moraju pirjati na slaboj vatri uz češće polijevanje vlastitim sokom, i to oko jedan sat kako bi bile mekane.

VARIVO OD LEĆE

Sirovine:

1 šalica leće, 3 šalice vode, 2 češnja češnjaka, 1 žličica korijandrova praha, 4 lovorova lista, 1 žličica maslaca, 1 glava luka, 1 feferon, vrh noža slatke crvene paprike u prahu i sol.

Postupak:

Prethodno namočenu leću ocijedite i stavite je kuhati, posolite je i dodajte sitno nasjeckan češnjak, prah korijandra i lovorov list. Za to vrijeme pirjajte kosan luk na maslacu, dodajte zatim sitno narezan feferon i malo crvene paprike. Ovo stavite na kuhanu leću i dobro promiješajte.

ŠPINAT U BEŠAMEL-UMAKU

Sirovine:

1 kg mladog špinata, 1/4 litre bešamel-umaka, 1 žlica sira ribanca, sol; za bešamel-umak treba 1/4 litre mlijeka, 1 žlica brašna, 2 žlice maslaca.

Postupak:

Najprije pripremite bešamel-umak. Na slaboj vatri miješajte u loncu maslac i brašno nekoliko minuta, pazeći da smjesa ne posmeđi. Potom polako dolijte vrelo mlijeko uz neprekidno miješanje, posolite i popaprite umak. Umak kuhajte četvrt sata dok se ne stvori glatka krema.

Očišćen špinat kuhajte i ocijedite. Uzmite tepsiju, namažite je maslacem i napunite špinatom. U bešamel-umak dodajte sir ribanac, dobro promiješajte i prelijte umak preko špinata. Stavite tepsiju u zagrijanu pećnicu i pecite na umjerenoj vatri četvrt sata, odnosno dok se odozgo ne stvori rumenkasta korica.

PORILUK SA ŠUNKOM

Sirovine:

3/4 kg poriluka, 2 žlice maslaca, 20 dkg kuhane šunke, papar u prahu i sol; za bešamel umak: 2 žlice maslaca, 1 žlica brašna i 1/4 litre mlijeka.

Postupak:

Najprije pripremite umak. Na slaboj vatri rastopite maslac i ujedno umiješajte brašno, no ne smije potamnjeti. Nakon nekoliko minuta dolijte prokuhano vrelo mlijeko uz neprestano miješanje. Umak se mora kuhati oko četvrt sata na slaboj vatri.

Očišćen i opran poriluk razrežite po duljini u kolutove. Kuhajte ga u slanoj vodi, pa ocijedite. Sitno narezanu šunku pirjajte na

malo maslaca, pa zatim dodajte poriluk. Nakon nekoliko minuta istresite poriluk na zamašćenu tavu ili u vatrostalnu posudu, prelijte ga umakom, na površinu stavite malo maslaca i pecite u pećnici na umjerenoj vatri (gratinirati).

PIRJANE PAPRIKE I RAJČICE

Sirovine:

4 svježe paprike, 4 veće rajčice, 10 dkg sušene slanine, 1 žlica ulja, 3 glave luka, 3 češnja češnjaka i sol.

Postupak:

Očišćene paprike narežite na rezance. Prelijte rajčice vrelom vodom, ogulite ih, a zatim narežite na kocke. Slaninu narežite na kockice i stavite na ulje da se na slaboj vatri popрže. Zatim pirjajte luk, pa kad je već zlatnožute boje, dodajte sitno nasjeckan češnjak. Potom dodajte paprike i rajčice, posolite i pirjajte polagano na slaboj vatri. Poklopite tavu i pirjajte oko 20 minuta. Uz ovo se jelo uslužuje tjestenina.

NJOKE OD KRUMPIRA

Sirovine:

1/2 kg krumpira, 20 dkg brašna, 2 jaja, 1 žlica ulja i sol.

Postupak:

Kuhan krumpir ogulite i protisnite kroz sito. Takav krumpir stavite na dasku, dodajte brašno, ulje, razmućena jaja, pa posolite. Od toga umijesite tijesto. Žlicom napravite žličnjake i kuhajte ih u slanoj vodi. Njoke možete uslužiti uz mesna jela.

KRUMPIR KUHAN NA PRIMORSKI

Sirovine:

1 kg krumpira, 2 češnja češnjaka, 1 dcl ulja, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Ogulite krumpir, narežite ga na manje kocke i kuhajte u slanoj vodi. Za to vrijeme promiješajte ulje s kosanim češnjakom, pa malo popaprite i posolite tu smjesu. Kuhani krumpir ocijedite, stavite u posudu i prelijte dobivenom smjesom. To dobro promiješajte i malo zagrijte. Tako pripremljen krumpir služi kao prilog raznim mesnim jelima, a i kuhanim ribama.



VALJUŠCI OD KRUMPIRA

Sirovine:

1 kg krumpira, 20 dkg brašna, 1,5 dcl ulja, 2 jaja i sol.

Postupak:

Kuhajte krumpir u ljusci. Kad je kuhan, ogulite ga i protisnite kroz stroj za mljevenje mesa. Protisnut krumpir stavite na dasku, a oko njega brašno. Usred krumpira učinite prstima malu udubinu i u nju stavite razmućena jaja i ulje. Polako mijesite tijesto. Kad ste to učinili, izvaljajte tijesto do debljine prsta. Nožem narežite prst široke trake. Otkinite od traka komade duljine oko 5 cm i dlanovima oblikujte valjuške. To će vam lakše poći za rukom ako dlanove malo pobrašnite. Valjušci se kuhaju nekoliko minuta u slanoj vodi. Njih uslužujte kao prilog uz meso u umaku.

VARIVO OD KISELE REPE I GRAHA

Sirovine:

60 dkg suhih rebrica, 20 dkg graha, 1/2 kg kisele repe, 2 žlice brašna, 1 žlica masti, slatka crvena paprika, papar i sol.

Postupak:

Grah namočite dan prije. Odlijte vodu i stavite grah i rebrica u oveći lonac u hladnu i posoljenu vodu. Kad je grah napola skuhan, dodajte repu i prema ukusu papriku i papar. Od brašna i masti napravite zapršku i ukuhajte je u varivo.

VARIVO OD GRAHA I KUPUSA

Sirovine:

60 dkg suhih rebrica, 20 dkg graha, 1/2 kg kiselog kupusa, 2 žlice brašna, 1 žlica masti, slatka crvena paprika, papar u prahu i sol.

Postupak:

Očistite i namočite grah dan prije. Odlijte vodu prije kuhanja i stavite grah i rebrica u oveći lonac, dolijte vodu i posolite. Poslije 15 do 20 minuta kuhanja dodajte kiseli kupus i popaprite jelo paprom i crvenom paprikom. U međuvremenu načinite zapršku od 2 žlice brašna i 1 žlice masti. Zapršku ukuhajte u varivu uz češće miješanje.

LAŽNI BRODET OD KRUMPIRA

Sirovine:

1 kg krumpira, 1,5 dcl ulja, 2 dcl vina, 2 glave luka, 30 dkg svježih rajčica, 2 češnja češnjaka, 1 žlica kosanog peršuna, papar u prahu i sol.

Postupak:

Ogulite krumpir i narežite ga na kolutove. Luk narežite također na kolutove, a češnjak što bolje usitnite. Namažite posudu uljem. Na dno posude stavite red krumpira, na to red rajčica narezanih na ploške, posipajte to lukom, peršunom i češnjakom, pa posolite i popaprite. Na to složite ponovno red krumpira, rajčice itd. Posljednji gornji red neka bude od krumpira. Prelijte preko svega ulje i vino. Brodet neka se kuha na slaboj vatri dok krumpir ne omekša. Uz brodet uslužujte neku svježu salatu, npr. zelenu ili od kupusa, krastavaca, ili neku drugu.

ŠPAGETI S RAJČICAMA

Sirovine:

40 dkg špageta, 1 dcl ulja, 1/2 kg rajčica, 1 manja glava luka, 1 žlica kosanog peršuna, 1 žlica sira ribanca, papar u prahu i sol.

Postupak:

Najprije kuhajte špagete u slanoj vodi. Za to vrijeme napravite umak. Pirjajte narezan luk i rajčice (narezane na manje komade) na ulju. Umak posolite i popaprite. Kuhane špagete prelijte hladnom vodom i ocijedite. Špagete složite u zdjelu, prelijte ih umakom i posipajte sirom ribancem. Uz to jelo uslužujte zelenu salatu.

ŠPAGETI SA SIROM

Sirovine:

40 dkg špageta, 30 dkg ovčjeg sira, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Kuhajte špagete u slanoj vodi i zatim ih stavite u cjedilo, prelijte preko njih hladne vode i pustite da se ocijede. Za to vrijeme zagrijte u posudi maslac i dodajte špagete. Promiješajte dobro špagete. Vruće špagete složite u zdjelu i na njih nasipajte nariban ovčji sir.

RAZNA JELA

NAMAZ OD ŠUNKE I SVJEŽEG SIRA

Sirovine:

10 dkg šunke ili šunkerice, 1/4 kg svježeg kravljeg sira, 1/2 glave luka, 1 žličica sitno nasjeckanog peršuna, 1 žlica naribanog hrena, omanji nasjeckani kiseli krastavac, 2 žlice kiselog vrhnja i sol.

Postupak:

Najprije promiješajte dobro sir s vrhnjem. Narežite na sitne kocke šunku ili šunkericu, luk i kiseli krastavac. Umiješajte u sir i vrhnje šunku, luk, hren i peršun. Na kraju posolite namaz prema želji.

NAMAZ OD SVJEŽEG SIRA

Sirovine:

1/4 kg svježeg kravljeg sira, 1 tvrdo kuhan žumanjak, 1 osrednje velika glava luka, 3 češnja češnjaka, 1 zelena paprika, 2 riblja slana fileta, 1 žličica senfa, 1/2 čaše kiselog vrhnja, malo crvene paprike u prahu, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

U kravlji sir umiješajte vrhnje, senf, žumanjak te sitno nasjeckan luk i češnjak, nasjeckanu zelenu papriku i nasjeckane filete. Kad ste to dobro promiješali, dodajte prema želji crvenu papriku, papar u prahu i sol, pa još jednom dobro promiješajte.

NAMAZ OD PILEĆIH JETARA

Sirovine:

1/2 kg pilećih jetrica, 3 tvrdo kuhana žumanjka, 2 srednje velike glave luka, 3 do 4 žlice ulja, 3 riblja fileta, 1 žličica kapara, malo papra u prahu i sol.

Postupak:

Najprije narežite nasitno luk i pirjajte ga na vrućem ulju dok ne omekša. Zatim narežite pileća jetra, dodajte ih luku i pirjajte

nekoliko minuta. Ohlađena jetra pomiješajte s usitnjenim filetima i kaparima, pa protisnite kroz stroj za mljevenje mesa. Mješavinu popaprite, posolite i dobro promiješajte, tako da smjesa postane maziva. Ako je potrebno, dodajte još malo ulja.

PEČENE KOBASICE S PUNJENIM CELEROM

Sirovine:

1 kg celera, 3 rajčice, 5 dkg sušenog jezika, 1 luk, 2 žličice koncentrata od rajčice, 2 žlice ulja, 1/2 litre juhe, 3 žlice kosanog peršuna, papar u prahu i sol.

Postupak:

Operite četkicom korijene celera pod tekućom hladnom vodom, odstranite nožem lupinu i izdubite svaki celer. Izrezano meso celera nasjeckajte. Rajčice blanširajte i zatim ogulite kožu, pa ih narežite na sitne kocke. Isto tako izrežite na sitne kocke jezik i luk. U zdjelici izmiješajte dobro jezik, luk, nasjeckan celer i dodajte sol, papar i koncentrat od rajčice. Ovom mješavinom napunite celere i stavite ih na tavu, tako da otvor koji ste napunili okrenete prema gore. Poprskajte celere s malo ulja i pirjajte ih na vrućem ulju u tavi desetak minuta. Zatim dolijte juhu, pokrijte tavu i pirjajte jelo još dvadesetak minuta na laganoj vatri. Prije usluživanja posipajte punjene celere kosanim peršunom. Najbolje je to jelo prirediti u vatrostalnoj zdjeli, pa ga tako i postaviti na stol. Dok se jelo pirja, ispecite pečenice i uslužujte ih uz varivo.

NABUJAK OD SIRA

Sirovine:

1/2 kg bijelog kruha, 1/4 litre mlijeka, 5 dkg maslaca ili margarina, 3 jaja, 3 dkg brašna, 1/8 litre vrhnja, 20 dkg sira ribanca, 1 žemlja i kao ukras malo slatke crvene paprike u prahu.

Postupak:

Na kriške narezan kruh namočite u mlijeku. Maslac (margarin) istučete sa žumanjcima pjenasto i zatim dodate brašno, sir, vrhnje i žemlju razrezanu na kockice i namočenu u mlijeku. Sve to dobro promiješate. Na kraju umiješajte snijeg od bjelanjaca. Tom smjesom napunite tepsiju koju treba zamastiti i pecite u pećnici na umjerenoj vatri oko pola sata. Kad je nabujak gotovo pečen, posipajte ga paprikom.

PUNJENE RAJČICE S JAJIMA

Sirovine:

8 većih rajčica, 6 do 8 jaja, 1 žlica kosanog peršuna, 1 žlica ulja, 1 češanj češnjaka, 1 žličica maslaca, papar u prahu i sol.

Postupak:

Operite rajčice, odrežite im gornji dio i žličicom izvadite oprezno sjemenke i meso. Razmutite jaja, popaprite ih i posolite, dodajte peršun i sitno kosani češnjak. To malo pržite na vrućem ulju. Ovim nadjevom napunite rajčice. Na vrh svake rajčice stavite malo maslaca. Vatrostalnu zdjelu obložite aluminijskom folijom, na foliju stavite rajčice i pecite ih u pećnici na umjerenoj vatri.

LEĆA NA LOVAČKI NAČIN

Sirovine:

35 dkg leće, 20 dkg slanine, 2 para debrecinki ili sličnih kobasica, 2 krumpira, 1 luk, 1 žličica senfa, 2 dcl kiselog vrhnja, papar u prahu i sol.

Postupak:

Namočite dan prije očišćenu leću. Slaninu narežite na sitne kocke i pirjajte u tavi uz dodatak sitno narezanog luka, dok luk ne požuti. Skinite tavu s vatre i umiješajte senf. U ekspres-lonac stavite leću i krumpir narezan na kocke, dodajte narezane kobasice, papar, sol i slaninu zajedno s lukom i preostalom masnoćom. Dolijte 3/4 litre vode, dobro promiješajte, poklopite lonac i kuhajte 20 do 30 minuta. Zatim skinite poklopac, ulijte u jelo vrhnje, dobro promiješajte i odmah uslužujte.

KISELI KUPUS SA SUHIM MESOM

Sirovine:

3/4 kg kiselog kupusa (rezanci), 40 dkg suhog mesa, 2 krumpira, nešto više od pola litre juhe od mesnog koncentrata i sol.

Postupak:

U ekspres-lonac stavite sve navedene sirovine, no krumpir morate prethodno oguliti i narezati na kocke. Dolijte juhu od mesnog koncentrata, poklopite lonac i kuhajte oko 10 minuta.

KOBASICE S GRAHOM I KUPUSOM

Sirovine:

1/4 kg graha, 1/2 kg kiselog kupusa, 1 do 2 rajčice, 1/4 kg suhog mesa ili 2 para debrecinki, 1 žlica masti ili ulja, malo crvene paprike u prahu i sol.

Postupak:

Stavite u ekspres-lonac dan prije namočen grah, kiseli kupus (rezance) rajčice narezane na manje kocke, meso ili kobasice narezane na manje komade i mast. Posipajte to paprikom u prahu, posolite i dodajte vode, tako da sve bude pokriveno. Poklopite lonac i kuhajte oko pola sata.

PUNJENI CELER

Sirovine:

4 veća celerova korijena, 20 dkg svinjetine, 2 jaja, 3 žlice mrvica, sol, malo muškatova oraha, papar u prahu, 2 dkg maslaca, 4 žlice kosanog luka, 1 žlica kosanog peršuna, 3 žlice gustina, 4 žlice hladnog mlijeka, 1/2 litre govedske juhe (može biti i od koncentrata).

Postupak:

Kuhajte očišćen i opran celerov korijen, ali tako da ne bude premekan. Za to vrijeme pripremite nadjev. Pirjajte na slaboj vatri na maslacu sitno kosan luk. Svinjetinu protisnite kroz stroj za mljevenje mesa, začinite meso solju i paprom, naribajte malo muškatova oraha, umiješajte dva razmućena jaja, 3 žlice mrvica, kosan luk i peršun. Prije punjenja odrežite vrh celera i izdubite žlicom sredinu celera. Svaki celerov korijen napunite nadjevom. Odrezane vrhove stavite nakon punjenja ponovno na korijen. Punjene celere osovite u zdjeli, dolijte juhu u kojoj su bili kuhani, i to tako da ima juhe dva prsta ispod odrezanih vrhova. Pokrijte zdjelu i kuhajte to u vrućoj pećnici na jakoj vatri još dvadesetak minuta. Tada skinite poklopac i ostavite jelo još desetak minuta u pećnici da se vrhovi celera zapeku. Potom izvadite celere, stavite ih na toplo, juhu vežite gustinom, pa pustite na štednjaku da se malo prokuha. Juhu-umak valja protisnuti kroz sito. Celerove korijene postavite u zdjelu, a oko njih nalijte umak.

PANIRANI CELEROVI ODRESCI

Sirovine:

80 dkg očišćenog korijena od celera, 1 žličica limunova soka, malo papra u prahu, malo brašna, 2 jaja, 2 žlice mrvica, 2 žlice masti za pohanje, 1 žlica maslaca za naknadno pečenje i sol.

Postupak:

Kuhani celer narežite na ploške debele centimetar. Posolite ih, popaprite i poškropite limunovim sokom. Zatim ih uvaljajte u brašnu, razmućenim jajima i onda u mrvicama. Pohajte ih na vrućoj masti, tako da dobiju zlatnu boju. Izvadite ih iz tave, odlijte mast, stavite maslac, pa ih još kratko vrijeme pecite na maslacu. Kao prilog uslužujte pirjanu rižu i zelenu salatu.

SAVIJAČA OD KUPUSA

Sirovine:

1 kg svježeg kupusa, 2 žlice masti, 1 žličica šećera, 1/2 glave luka, malo papra i sol te gotovo tijesto za savijače.

Postupak:

Od gore spomenutih sirovina napravite ovaj nadjev: iz glave svježeg kupusa izrežite odebljale dijelove i zatim naribajte kupus na ribežu i pustite da malo stoji. U međuvremenu narežite luk na sitne kocke i pirjajte ga na vrućoj masti dok ne požuti. Zatim dodajte kupus, posolite ga i popaprite, pa zašećerite. Pirjajte kupus na slaboj vatri, a za vrijeme pirjanja češće ga promiješajte. Kada je kupus mekan, izvadite ga iz posude i nadjenite tijesto. Tijesto savijte s pomoću stolnjaka. Savijaču položite u zamašćenu tavu, stavite je u vruću pećnicu i pecite na umjerenoj vatri.

BUČNICA SA SIROM

Sirovine:

za nadjev: 1 kg naribane buče, 70 dkg kravljeg sira, 2 dcl kiselog vrhnja, 2 jaja i sol;
za tijesto: 1/2 kg brašna, 1 jaje, 1 žlica masti i malo mlijeka.

Postupak:

Nadjev napravite ovako: posolite naribanu buču i zatim istisnite vodu. U buču umiješajte svježi kravlji sir, kiselo vrhnje i dva razmućena jaja. Prema potrebi posolite još malo ovu smjesu i zatim je dobro promiješajte.

Napravite tijesto od brašna i jaja, pa dodajte masti i nešto toplog mlijeka. Kada ste dobro umijesili tijesto, podijelite ga na tri dijela i svaki dio razvaljajte kao tijesto za rezance. To tijesto izrežite u veličini tepsije. Tepsiju namastite i položite jedno tijesto. Na to tijesto namažite polovinu nadjeva, pa stavite drugo tijesto, a na to drugo polovinu nadjeva. Zatim dolazi treći dio tijesta. Tako složenu bučnicu prelijte kiselim vrhnjem i stavite je u vruću pećnicu da se peče na umjerenoj vatri. Poslije pečenja narežite bučnicu na veće pačetvorine.

BUČNICA S MAKOM

Sirovine:

za nadjev: 10 dkg mljevenog maka, 2 kg naribane buče, 1 jaje, 2 dcl kiselog vrhnja i sol;
za tijesto: 60 dkg brašna, 1 jaje, 1 žlica ulja i sol.

Postupak:

Nadjev napravite ovako: posolite naribanu buču, pustite da stoji neko vrijeme i zatim istisnite vodu. U buču umiješajte 1 dcl kiselog vrhnja i jedno razmućeno jaje te 2/3 mljevenog maka.

Napravite tijesto od brašna, jaja i zamijesite ga s malo mlačne vode. Razdijelite tijesto na dvije polovice i svaku polovicu razvaljajte kao na rezance. Svaki list tijesta obrežite prema veličini tepsije. Tepsiju namastite i položite u nju jedan list tijesta. Na to stavite nadjev i pokrijte ga drugim listom tijesta. Načinite smjesu od 1 jaja i 1 dcl vrhnja, umiješajte preostalu trećinu mljevenog maka i time prelijte bučnicu. Tepsiju stavite u vruću pećnicu i pecite na umjerenoj vatri. Gotovu bučnicu narežite na veće komade i uslužujte je vruću.

TELEĆI PUNJENI ODREZAK »TOMISLAV«

Sirovine:

60 dkg teletine (4 odreska), 8 dkg paškog sira, 6 dkg pršuta, 10 dkg blitve, 5 dkg vrganja, 1 dcl bijelog vina, 1 dcl slatkog vrhnja, 10 dkg luka, 1 žličica kosanog peršuna, ulje za peći, papar, sol, malo Vegete, malo brašna i malo govedske juhe.

Postupak:

Istucite svaki odrezak. Na polovinu svakog odreska složite podjednako pršuta, sira, vrganja, kuhane blitve, posolite, preklopite odrezak i povežite čačkalicom. Odreske uvaljajte u brašno i pecite na vrućem ulju. Zatim izvadite odreske, pržite na masnoći sitno narezan luk, malo pobrašnite, dodajte ponovno odreske, zalijte s malo govedske juhe i vinom te začinite Vegetom i paprom. To neka malo pirja. Na kraju dodajte slatko vrhnje i posipajte odreske kosanim peršunom.

Kao prilog uslužite pirjanu rižu, okruglice od kruha ili pržen krumpir.




SALATE

SALATA OD KORABICA

Sirovine:

6 mladih korabica, 4 žlice kiselog vrhnja ili majoneze, 1 žumanjak, 1 žličica limunova soka, papar u prahu, sol i 1 žlica kosanog peršuna.

Postupak:

Oprane sirove korabice naribajte na ribežu. Od vrhnja ili majoneze, žumanjka, limunova soka, papra i soli učinite marinadu i dobro promiješajte. Prelijte je preko korabica. Salatu prije usluživanja pospite nasjeckanim peršunom.

SALATA OD LUKA

Sirovine:

1/2 kg luka, vinski ocat, ulje, papar u prahu i sol.

Postupak:

Narežite luk na tanke ploške, posolite ga i neka tako stoji barem pola sata. Zatim dobro istisnite i iscijedite te začinite uljem, octom i paprom.

SALATA OD TIKVICA

Sirovine:

1/2 kg tikvica, 4 češnja češnjaka, ulje, ocat, sol i papar prema želji.

Postupak:

Prekuhane tikvice narežite na manje kocke. Dodajte sitno nasjeckan češnjak, posolite i popaprite tikvice i začinite ih octom i uljem. Na kraju dobro promiješajte i stavite salatu na hladno mjesto.

SALATA OD CIKLE

Sirovine:

1/2 kg cikle, omanji hren, nešto kumina, ocat, ulje i sol prema želji.

P o s t u p a k :

Ogulite kuhane cikle i narežite ih na ploške. Naribajte hren, i to punu žlicu. Od octa, ulja i soli napravite marinadu, dodajte hren i kumin, pa s time pomiješajte ciklu. Salatu uslužujte hladnu.

PIKANTNA SALATA OD KRUMPIRA

S i r o v i n e :

3/4 kg krumpira, 2 žlice kapara, 6 malih kiselih krastavaca, 3 žlice lučice, 4 fileta sardine, 1 korijen od celera, 3 jaja, ulje, sol i papar u prahu.

P o s t u p a k :

Kuhajte najprije neoguljen, ali opran krumpir i celer. U međuvremenu pripremite umak za salatu. Nasjeckajte sitno kapare, krastavce, lučice, riblje filete, tvrdo kuhana jaja i kuhani celer. Sve to začinite mješavinom ulja, octa, soli i papra. Kuhane krumpire ogulite, narežite u još toplom stanju na ploške i začinite umakom.

PIKANTNA SALATA OD ŠPINATA

S i r o v i n e :

1 kg mladog špinata, 3 žlice ulja, sok od 1 limuna, 4 češnja češnjaka, papar u prahu i sol.

P o s t u p a k :

Malo prokuhajte očišćen špinat, ocijedite ga i ohladite. Istisnite sok od limuna, dodajte ulje, sitno nasjeckan češnjak, papar i sol, pa sve to dobro izmiješajte i time prelijte špinat.

SALATA OD RAJČICE I JAJA

S i r o v i n e :

5 rajčica, 3 tvrdo kuhana jaja, ocat, ulje, papar u prahu i sol prema želji.

P o s t u p a k :

Oprane rajčice narežite na ploške. Tvrdo kuhana jaja narežite na ploške s pomoću sprave za rezanje jaja. U zdjelu položite u krugu ploške rajčice poput crijepa, zatim red jaja, pa opet rajčice i na to red jaja. Od octa, ulja, soli i papra (a prema želji dodajte nešto nasjeckanog češnjaka) učinite marinadu, pa je prelijte preko rajčica i jaja.

ZELENA SALATA NA SELJAČKI NAČIN

Sirovine:

2 glave zelene salate, 2 žlice masti, malo octa i sol. Umjesto masti mogu se uzeti čvarci ili pržena slanina.

Postupak:

Operite, očistite i narežite zelenu salatu, zaoctite je i posolite. Prelijte salatu vrućom masti ili vrućim čvarcima ili prženom slaninom.
Na isti se način priprema salata od matovilca.

KRUMPIROVA SALATA NA LOVAČKI NAČIN

Sirovine:

1/2 kg krumpira, 3 žlice maslaca, 1 luk, 15 dkg gljiva, 1 žlica ulja, 2 žlice octa, papar u prahu, sol i 1 žlica kosanog vlasca ili peršuna.

Postupak:

Ogulite kuhani krumpir i narežite ga na ploške. Na maslacu pržite kosani luk dok ne dobije svjetložutu boju i zatim dodajte oprane gljive narezane na tanke ploške, pa ih pržite i posolite. U zdjelici načinite marinadu od octa, ulja, soli, papra i vlasca ili peršuna. Dodajte krumpiru pržen luk i gljive te marinadu, pa sve to dobro promiješajte. Ovu salatu uslužujte toplu.

PIKANTNA KRUMPIROVA SALATA

Sirovine:

1/2 kg krumpira, 15 dkg kuhane šunke, 2 kisela krastavca, 1 žlica kapara, 1 kesica majoneze, 1 žlica limunova soka, 1 žlica kosanog vlasca, papar u prahu i sol.

Postupak:

Ogulite kuhani krumpir i narežite ga na ploške. Šunku i krastavce narežite na sitne kocke. Kapare nasjeckajte sitno. Načinite marinadu od majoneze, kojoj postupno dodajte limunov sok uza stalno miješanje, zatim dodajte sol i papar, dobro promiješajte i na kraju dodajte šunku i krastavce. Ako je marinada pregusta, ulijte malo hladnog mlijeka i dobro promiješajte. Marinada mora biti gusto tekuća. Na kraju prelijte marinadu na krumpir i sve dobro promiješajte i pustite da stoji bar jedan sat. Prije usluživanja ukrasite salatu nasjeckanim vlascem. Ovu salatu uslužujte hladnu.

TOPLA KRUMPIROVA SALATA SA SLANINOM

Sirovine:

1/2 kg krumpira, 5 dkg sušene slanine, 1 veći luk, 1 žlica kosanog vlasca, malo octa, malo ulja, malo papra i sol za začinjanje salate.

Postupak:

Ogulite kuhani krumpir i narežite ga na ploške. Slaninu narežite na sitne kocke i ispržite je. U slaninu umiješajte ocat, ulje, sol i papar. Na krumpir stavite na ploške narezani luk, prelijte salatu marinadom i sve dobro promiješajte. Ova se salata uslužuje topla, a neposredno prije usluživanja posipajte salatu kosanim vlascem.



»Kamenica od uja« ili »pilo za uja« (Ćilipi, Konavle«)

KOLAČI

TORTA OD MARONA

Sirovine:

1/2 kg marona, 6 žumanjaka, 35 dkg šećera, 6 bjelanjaka, 1 žličica ruma, šećer u prahu za posipanje i tučeno slatko vrhnje za nadjev.

Postupak:

Marone skuhajte, ogulite i protisnite kroz sito. Dok se maroni kuhaju, miješajte žumanjke sa šećerom. Zatim dodajte pomalo protisnute marone. Na kraju umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka, pa rum. Namažite kalup za torte maslacem, nasipajte smjesu i pecite tortu na umjerenoj vatri. Ohlađenu tortu razrežite na dvije polovice. Nadjevom od tučenog slatkog vrhnja napunite tortu, a gornju plohu posipajte šećerom u prahu. Ako želite, možete tortu ukrasiti još kandiranim maronima.

TORTA OD JAGODA

Sirovine:

8 dkg maslaca, 4 žumanjka, 4 žlice šećera, 2 žlice brašna, 4 bjelanjka, a za nadjev i ukrašivanje slatko tučeno vrhnje te jagode.

Postupak:

Promiješajte maslac sa žumanjcima, zatim dodajte šećer, pa brašno i na kraju čvrst snijeg od bjelanjaca. Posipajte smjesu u zamašćenu tavu za pečenje torte i pecite tortu na umjerenoj vatri. Kada se torta ohladi, narežite je na polovice i punite je slatkim tučenim vrhnjem i jagodama. Time ukrasite i gornju plohu torte.

TORTA OD RIBIZA

Sirovine:

1/4 kg brašna, 2 žumanjka, 16 dkg maslaca, 8 dkg šećera, kora 1 limuna, 1/2 kg očišćenih ribiza, 1 dkg šećera 1 dcl mlačne vode, 3 bjelanjka i još 7 dkg šećera.

Postupak:
Promiješajte maslac s brašnom i zatim napravite tijesto uz dodatak šećera, kore limuna i žumanjaka. Kada ste zamijesili tijesto, pustite da stoji pola sata. Zatim ga razvaljajte do dva centimetra debljine. Pecite tijesto u tavi za torte na umjerenoj vatri. Zatim ga izvadite i pustite da se ohladi. U međuvremenu kuhajte ribiz zajedno sa šećerom i neka se i to hladi. Tada namažite tortu ribizom i preko toga namažite čvrsto tučen snijeg u koji ste umiješali 7 dkg šećera. Tortu stavite ponovno u pećnicu i pecite je dok snijeg ne dobije zlatnožutu boju.

TORTA OD GRAHA

Sirovine:
12 dkg šećera, 15 dkg graha, 2 žumanjka, 3 dkg oraha, 2 bjelanjka.

Postupak:
Promiješajte šećer sa žumanjcima, zatim dodajte kuhan i protisnut grah, mljevene orahe i na kraju čvrst snijeg od bjelanjaca. Smjesu morate dobro promiješati. Zatim je stavite u namašćenu tavu za torte i pecite na umjerenoj vatri. Izvadite tortu iz tave i pustite da se posve ohladi. Tada je narežite na dvije polovice i punite je nekom marmeladom, npr. od ribiza, višanja ili drugom. Gornju plohu torte posipajte šećerom u prahu, a ako želite, možete je još ukrasiti marmeladom ili džemom kojim ste punili tortu.

TORTA OD ČOKOLADE

Sirovine:
14 dkg maslaca, 14 dkg čokolade, 14 dkg šećera, 8 žumanjaka, 8 bjelanjaka, 10 dkg brašna, maslac i brašno za podmazivanje tave za tortu, marmelada za punjenje torte; za ocaklinu: 20 dkg šećera, oko 2 dcl vode i 12 dkg čokolade.

Postupak:
Najprije miješajte pjenasto maslac, zatim dodajte šećer i otopljenu čokoladu te jedan žumanjak za drugim. Na kraju umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka, pa pomalo i brašno. Tavu za torte namažite maslacem i pobrašnite. Punite tavu dobivenom smjesom i pecite je u vrućoj peći na slaboj vatri oko sat i pol. Izvadite tortu, pa je okrenite na jedno sito, a odmah zatim na drugo sito, tako da je sada ona strana gore koja je bila gore i u pećnici. Kada se torta ohladila, poravnajte gornju plohu nožem, tj. odrežite neravne dijelove. Gornju plohu namažite marmeladom od ribiza ili marelica, pa na to stavite čokoladnu ocaklinu.

Ocaklinu napravite ovako: kuhajte šećer u vodi i oberite više puta žlicom pjenu s površine. Zagrijte čokoladu i miješajte je u zdjelici, tako da bude posve glatka. Zatim dodajte postepeno kuhan šećer (u vrućem stanju) i dobro miješajte. Prema želji možete u čokoladu umiješati 1 do 2 dkg maslaca.

TORTA OD LIMUNA

Sirovine:

6 jaja, 18 dkg šećera, 14 dkg brašna, sok od 1/2 limuna, marmelada od marelica i šećer u prahu.

Postupak:

Promiješajte žumanjke sa šećerom i dodajte limunov sok te brašno. Na kraju umiješajte snijeg od bjelanjaka. Smjesu nasipajte u tavu za torte. Tavu treba prethodno namazati maslacem. Tortu pecite na srednje jakoj vatri 25 do 30 minuta. Hladnu tortu razrežite na tri dijela. Dva donja dijela namažite marmeladom od marelica, a gornju plohu posipajte šećerom u prahu.

POLJUPČIĆI OD LJEŠNJAKA

Sirovine:

2 cijela jaja, 15 dkg šećera, 15 dkg samljevenih lješnjaka, 1 bjelanjak i nekoliko lješnjaka kao ukras.

Postupak:

Promiješajte jaja s šećerom i dodajte pomalo samljevene lješnjake. Tavu namažite maslacem, a malom žlicom oblikujte poljupčiće, pa ih složite na tavu. Poljupčiće premažite bjelanjkom i svakom utisnite u sredinu jedan lješnjak. Poljupčiće pecite na laganoj vatri.

POLJUPČIĆI OD ČOKOLADE

Sirovine:

2 bjelanjka, 14 dkg šećera, 10 dkg naribane čokolade, 10 dkg oguljenih i dugoljasto narezanih badema.

Postupak:

Čvrstom snijegu od bjelanjaka dodajte šećer, ribanu čokoladu i narezane bademe. Kada ste to dobro promiješali, pustite da smjesa stoji jedan sat, a zatim oblikujte malom žlicom poljupčiće i složite ih na tavu koja je prethodno namazana maslacem. Poljupčiće pecite na laganoj vatri.

PRUTIĆI OD BADEMA

Sirovine:

za tijesto: 25 dkg naribanih badema ili lješnjaka, 25 dkg šećera, 2 bjelanjka;
za ocaklinu: 2 bjelanjka, sok od 1 limuna, 5 dkg šećera u prahu.

Postupak:

Napravite tijesto od naribanih badema, šećera i bjelanjaka, pa ga razvaljajte do debljine od pola centimetra. Razrežite tijesto nožem na prutiće i premažite ih ocaklinom.

Ocaklinu pripremite od bjelanjaka koje treba dugo miješati sa sokom od limuna i šećerom u prahu.

Prutiće posložite u tavu koju treba prethodno namazati maslacem i blago posipati brašnom. Prutiće pecite na umjerenoj vatri.

ROŠČIĆI OD VANILIJE

Sirovine:

15 dkg brašna, 15 dkg maslaca, 7 dkg šećera, 15 oguljenih badema, 2 žumanjka i vanili-šećer za posipanje.

Postupak:

Najprije blanširajte bademe, tj. prelijte ih vrelom vodom i zatim ih ogulite. Sameljite bademe. Načinite tijesto od brašna, maslaca, mljevenih badema i žumanjaka. Ostavite tijesto pola sata na hladnom. Zatim oblikujte male roščiće. Namažite maslacem tavu i u nju složite roščiće. Pecite ih 15 minuta na slaboj vatri i još vruće roščiće povaljajte u vanili-šećeru.

MEDENJACI

Sirovine:

3 cijela jaja, 6 žlica meda, 50 dkg brašna, 25 dkg šećera, 5 dkg maslaca, 3 dkg arancina, 3 dkg citronata, malo cimetova praha, malo zgnječenih klinčića i 1 mala žlica soda-bikarbone.

Postupak:

Poparite brašno sa 6 žlica vrućeg meda, dodajte maslac i sve dobro promiješajte. Zatim dodavajte pomalo šećer, razmućena jaja, nasjeckane arancine, citronat, cimetov prah i soda-bikarbone. To valja dobro promiješati. Od te smjese zamijesite glatko tijesto i

razvaljajte ga do debljine od pola centimetra. Limenim kalupima oblikujte medenjake, recimo kao ploče ili polumjesece. Tavu namažite maslacem i u nju položite medenjake. Pecite ih na srednje jakoj vatri.

MEDENJACI OD RAŽENOG BRAŠNA

Sirovine:

28 dkg raženog brašna, 18 dkg šećera, 2 jaja, 8 dkg meda, 1 žličica soda-bikarbone, malo cimetova praha, malo zgnječenih klinčića i malo praha ingvera, 1 jaje za premazivanje i brašno te maslac za tavu.

Postupak:

Napravite na dasci tijesto od brašna, šećera, meda, soda-bikarbone, cimetova praha, zgnječenih klinčića i ribanog ingvera. Kada ste dobro izmijesili tijesto, razvaljajte ga do 3 milimetara debljine i prikladnim kalupima izrežite medenjake (krugove, polumjesece i slično). Razmutite 1 jaje i time premažite medenjake. Namažite tavu maslacem, pobrašnite je i složite u nju medenjake. Pecite medenjake u vrućoj pećnici. Prema želji možete pečene medenjake i presvući ocaklinom.

ŽLIČNJACI OD SNIJEGA

Sirovine:

4 bjelanjka, 4 žumanjka, 10 dkg šećera, 1/2 litre mlijeka, krema od vanilije; prilog: 12 dkg šumskih jagoda.

Postupak:

Najprije istucite čvrst snijeg od bjelanjaka, a zatim umiješajte šećer u prahu. Šećer morate najprije prosijati. Od te smjese oblikujte velikom žlicom žličnjake i ukuhajte ih u vrelom mlijeku. Čim mlijeko zavre, izvadite žličnjake i složite ih u zdjelu. Žličnjake prelijte kremom od vanilije i stavite ih na hladno mjesto. Neposredno prije usluživanja posipajte žličnjake šumskim jagodama.

MAKOVNJAČA

Sirovine:

30 dkg brašna, sol, 1/8 litre mlijeka, 1 jaje, malo limunove kore, 6 dkg maslaca;
za pripremanje kvasca: 2 dkg kvasca, 1/8 litre mlijeka, 2 dkg brašna, 1 dkg šećera;

za nadjev: 25 dkg mljevenog maka, 1/4 litre mlijeka, malo limunove kore, malo cimetova praha, 2 dkg grožđica, 1 dkg šećera, 6 dkg maslaca i malo maslaca za tavu.

Postupak:

Najprije posolite brašno i stavite ga na toplo. Zatim napravite u zdjeli tijesto od brašna i dodajte mješavinu od mlačnog mlijeka, šećera, jaja, limunove kore, otopljenog maslaca i dignutog kvasca. Tijesto treba tako dugo tući kuhačom dok se više ne lijepi za kuhaču. Tijesto neka bude jedan sat na toplom. Zatim ga razvaljajte na pobrašnjenoj dasci i namažite nadjevom te smotajte u savijaču. Namažite tavu otopljenim maslacem i složite u nju savijaču, pa pustite da stoji još pola sata. Zatim savijaču premažite razmućenim jajem i pecite je u pećnici na umjerenoj vatri. Makovnjaču narežite na kriške tek nakon što se ohladila.

Nadjev napravite ovako: prokuhajte mljeven mak u mlijeku i dodajte naribanu limunovu koru, cimet, grožđice, šećer i maslac. Nadjev dobro promiješajte i njime napunite makovnjaču tek pošto se ohladio.

OREHNJAČA

Sirovine:

30 dkg brašna, sol, 1/8 litre mlijeka, 1 jaje, malo limunove kore, 6 dkg maslaca;

za pripremanje kvasca: 2 dkg kvasca, 1/8 litre mlijeka, 2 dkg brašna, 1 dkg šećera;

za nadjev: 25 dkg mljevenih oraha, 1/4 litre mlijeka, malo limunove kore, malo cimetova praha, 2 dkg grožđica, 1 dkg šećera, 6 dkg maslaca i malo maslaca za tavu.

Postupak:

Najprije posolite brašno i stavite ga na toplo mjesto. Zatim napravite u zdjeli tijesto od brašna i dodajte mješavinu od mlačnog mlijeka, šećera, jaja, limunove kore, otopljenog maslaca i dignutog kvasca. Tijesto treba tako dugo tući kuhačom dok se više ne lijepi za kuhaču. Tijesto neka bude jedan sat na toplom. Zatim ga razvaljajte na pobrašnjenoj dasci i namažite nadjevom te smotajte u savijaču. Namažite tavu otopljenim maslacem i složite u nju savijaču, pa pustite da stoji još pola sata. Zatim savijaču premažite razmućenim jajem i pecite u pećnici na umjerenoj vatri. Orehnjaču narežite na kriške tek nakon što se ohladila.

Nadjev napravite ovako: prokuhajte mljevene orahe u mlijeku i dodajte naribanu limunovu koru, cimet, grožđice, šećer i otopljen maslac. Nadjev dobro promiješajte i njime punite orehnjaču tek pošto se ohladio.

PEČENI MIŠEVI

Sirovine:

15 dkg brašna, sol, 3 dkg maslaca, oko 1/4 litre mlijeka, 2 dkg šećera, 1 žumanjak, 1 dkg kvasca, 1 žlica ruma, 2 dkg grožđica, 15 dkg masti ili ulja i malinov sok.

Postupak:

Najprije posolite brašno i stavite ga na toplo. Zatim zamijesite gipko tijesto od brašna, mlačnog mlijeka, šećera, žumanjka, otopljenog maslaca i dignutog kvasca. Tijesto valja tako tući kuhaćom dok se na kuhači više ne lijepi tijesto. Na kraju dodajte u tijesto grožđice. Tijesto ostavite u zdjeli na toplome barem jedan sat. Uvrućite mast ili ulje i žlicom uzmite dio tijesta i pecite ga na vrućoj masti. Prije svakog uzimanja tijesta žlicu treba namočiti u vreloj masti. Pecite miševe dok ne dobiju žutu boju, a zatim ih stavite na filter-papir da se mast ocijedi. Pečene miševe posipajte šećerom u prahu i uslužujte uz njih malinov sok za namakanje.

KOLAČ OD KRAVLJEG SIRA

Sirovine:

za tijesto: 8 dkg maslaca, 5 dkg šećera, 1 žumanjak, 28 dkg brašna, malo soli i malo naribane limunove kore, 1,5 dkg kvasca i oko 1/8 litre mlačnog mlijeka;

za nadjev: 3 dkg maslaca, 5 dkg šećera, 2 žumanjka, 25 dkg svježeg kravljeg sira, 3 žlice kiselog vrhnja, malo limunove kore, 4 dkg grožđica, 2 bjelanjka i maslac za tavu.

Postupak:

Promiješajte otopljen maslac sa šećerom i žumanjkom, a zatim umiješajte brašno i dignut kvasac u mlačnom mlijeku. Tijesto treba posoliti. Tijesto mora biti podatno. Stavite ga na toplo da se digne. Dvije trećine tijesta stavite u zamašćenu tavu i raširite ga po tavi dlanovima koje ste prethodno pobrašnili. Tada namažite tijesto nadjevom i preko toga složite ostatak tijesta i to ovako: od tijesta oblikujte rukama svitke do debljine od 1 centimetra i složite ih unakrsno u dijagonali. Svitke ćete lakše oblikovati ako tijesto malo pobrašnite.

Nadjev pravite ovako: miješajte maslac pjenasto i umiješajte šećer, žumanjak i protisnuti kravlji sir, dodajte kiselo vrhnje, naribanu limunovu koru, grožđice i čvrst snijeg od bjelanjaka.

POGAČICE SA ČVARCIMA

Sirovine:

12,5 dkg čvaraka, 15 dkg brašna, 1/16 litre kiselog vrhnja, 1/16 litre bijelog vina, 1 žumanjak, 2 dkg kvasca, 1/16 litre mlijeka, malo kumina i sol.

Postupak:

Usitnite nožem čvarke. Napravite tijesto od čvaraka, brašna, vrhnja, vina, žumanjaka i diganog kvasca u mlijeku. Tijesto posolite. Razvaljajte tijesto, pa ga ponovno preklopite, a onda to ponovite tri puta. Pustite da se tijesto hladi na hladnom mjestu (u hladioniku) oko pola sata. Tada ga razvaljajte do debljine od 1 centimetra i prikladnim kalupom izrežite manje okrugle ploče. Stavite ploče u nezamašćenu tavu, premažite ih razmućenim jajem i posipajte kuminom i solju. Pecite pogačice u pećnici na srednje jakoj vatri.

MLIJEČNI KRUH

Sirovine:

1/2 kg brašna, sol, naribana limunova kora, 2 dcl mlijeka, 6 dkg šećera, 5 dkg grožđica, 8 dkg maslaca, 2 dkg kvasca, maslac i brašno za premazivanje tave.

Postupak:

Najprije stavite brašno na toplo. Napravite tijesto od brašna, soli, limunove kore i mješavine mlačnog mlijeka, otopljenog maslaca, šećera u prahu i kvasca. Na kraju, kada ste dobro zamijesili tijesto, umiješajte grožđice. Tijesto stavite na toplo da se digne. Zatim oblikujte okrugao hljeb, stavite ga na zamašćenu i pobrašnjenu tavu i ostavite tavu još pola sata na toplome. Prema želji možete mliječni kruh premazati razmućenim jajem. Pecite ga 3/4 sata u vrućoj pećnici.

STVARNO KAZALO

(Noviji recepti označeni su slovom »N«)

D

F

G

H

K

L

LJ

M

N

NJ

O

P

R

S

Š

T

U

V

Z

Ž

ILUSTRACIJE U BOJI

Str.

STVARNOST
Zagreb, Rooseveltov trg 4

Za izdavača
Petar Majstorović

Glavni urednik
Marijan Sinković

Tehnički urednik
Ruža Pandić

Lektor
Ivan Brajdić

Korektor
Maca Deuk

Br. MK. 488 — 1976.















U IZDANJU »STVARNOSTI«

Dr Benjamin Spock

KAKO NJEGOVATI I ODGAJATI DIJETE

Prevodioci: Dr Borislav Nakić — Dr Melita Nakić

Vanjska oprema: Igor Ivšak

464 stranice

Uvez: platno s ovitkom

Cijena: 250,00

Grupa autora

LIJEČNIK U KUĆI

Četvrto prošireno izdanje

Urednik: Dr Nikola Nikolić

Vanjska oprema: Svetozar Domić

748 stranica (226 crno-bijelih ilustracija, 22 stranice u boji)

Uvez: tvrdi, platno s višebojnim ovitkom

Cijena: 300,00

Branko Ivković

BONTON

Sedmo prošireno izdanje

Vanjska oprema: Ismet Voljevica
224 stranice

Uvez: broširan, plastificiran

Cijena: 100,00

Lennart Nilsson — Axel Ingelman-Claes Wirsén

ŽIVOT PRIJE ROĐENJA

Prevodilac: Dr Bosiljka Durst-Živković

160 stranica

Uvez: tvrdi, višebojna presvlaka, plastificiran

Cijena: 150,00

S T V A R N O S T
I Z D A V A Č K O P O D U Z E Ć E
ZAGREB — ROOSEVELTOV TRG 4

